

БАШКОРТОСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ
МУНИЦИПАЛЬ РАЙОН
ҒАҒУРИ РАЙОНЫ
ХАКИМИӘТЕ
БАШКОРТОСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ
ҒАҒУРИ РАЙОНЫ МОРАК АУЫЛЫНЫҢ
ТӨПЛӨ ДӨЙӨМ БЕЛЕМ БИРЕУ МӘКТӘБЕ
МУНИЦИПАЛЬ БЮДЖЕТ ДӨЙӨМ БЕЛЕМ
БИРЕУ
УЧРЕЖДЕНИЕНЫ
ИНН 0219004084

453074, Гафури районы,
Морак ауылы, Партизан урамы, 4

Телефон: 2-63-27
E-mail: s.mrakovo@mail.ru



АДМИНИСТРАЦИЯ МУНИЦИПАЛЬНОГО
РАЙОНА ГАФУРИЙСКИЙ РАЙОН РЕСПУБЛИКИ
БАШКОРТОСТАН

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ОСНОВНАЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
С. МРАКОВО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
ГАФУРИЙСКИЙ РАЙОН РЕСПУБЛИКИ
БАШКОРТОСТАН
ОГРН 1020201255348

453074, Гафурийский район,
с. Мраково ул. Партизанская, 4

Телефон: 2-63-27
E-mail: s.mrakovo@mail.ru

БОЙОРОК

ПРИКАЗ

«28» __ 08 __ 2025г.

№ 85

«28» __ 08 __ 2025 г

«О создании бракеражной комиссии»

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590 — 20 «Санитарно — эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», ГОСТ Р 54607.1-2011 «Национальный стандарт РФ. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям», ГОСТ Р 54607.2- 2012 «Национальный стандарт РФ. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний», ГОСТ 31986-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания.Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»,

Приказываю:

1. Создать бракеражную комиссию в МОБУ ООШ с. Мраково (далее — Комиссия) в следующем составе:
 - 1.1. МОБУ ООШ с. Мраково
 - 1) Романов С.Л. — директор школы, председатель комиссии;
 - Члены комиссии:
 - 2) Садаева Т.Г.- председатель ПК
 - 3) Осипова Т.И.- воспитатель
 - 4) Петрова Н.Т.- повар
 - 5) Садыкова Н.Р.- член Совета школы
 - 1.2. Детский сад «Родничок»
 - Осипова Т.И. — воспитатель, председатель Комиссии
 - Члены комиссии:
 - Федорова Т.С. — помощник воспитателя
 - Петрова Н.Т.- повар
 2. Комиссиям ежедневно:
 - проводить оценку качества блюд по органолептическим показателям (пробуснимать непосредственно из емкостей, в которых пища готовится);
 - результат бракеража регистрировать в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции".
- При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выщаче не допускать до устранения выявленных кулинарных недостатков.
3. Ответственным за состояние столовой, сроками хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции назначить Петрову Н.Т.
 4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы _____ С.Л.Романов

