

БАШКОРТОСТАН РЕСПУБЛИКАҢЫ
КАРИЗЕЛ РАЙОНЫ
МУНИЦИПАЛЬ РАЙОНЫНЫҢ
МАГИНСК
урта дөйөм белем биреү
МаКТаБЕ
МУНИЦИПАЛЬ
дөйөм белем биреү
бюджет учреждениеһы
(БАШКОРТОСТАН РЕСПУБЛИКАҢЫ
КАРИЗЕЛ РАЙОНЫ
МУНИЦИПАЛЬ РАЙОНЫНЫҢ
Магинск УДББМ МДБББУ)

МУНИЦИПАЛЬНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТ
УЧРЕЖДЕНИЕ
МАГИНСКАЯ
средняя общеобразовательная
ШКОЛА
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
КАРАЙДЕЛЬСКИЙ РАЙОН
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
(МОБУ Магинская СОШ,
муниципального района
Караидельский район
Республики Башкортостан)

БОЙОРОК
25 август 2025 й

№ 111

ПРИКАЗ
25 августа 2025

О создании бракеражной комиссии в 2025-2026 учебном году

В соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-«
«Об образовании в Российской Федерации», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-
эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха
и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 с санитарно-
эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания
Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г. «О качестве и безопасности
пищевых продуктов», Уставом МОБУ Магинская СОШ, Положением о создании
бракеражной комиссии МОБУ Магинская СОШ, утвержденным 30.08.20
приказом №147, сборником рецептур, технологическими картами
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Обеспечить сбалансированное рациональное питание, контроль
качеством скоропортящихся продуктов и готовых блюд путем создания
бракеражной комиссии в следующем составе:

Кудрявцева Н.А.- заместитель директора по УЧ

Махмутова М.В. – педагог-организатор

Гайсина А.Х. работник пищеблока, повар

дежурный учитель (5-11 кл) (по графику дежурства)(Приложение 1)

дежурный учитель (2-4 кл) (по графику дежурства)(Приложение 2)

2. Членам Бракеражной комиссии:

- Бракеражный контроль проводить органолептическим методом (методом определения показателей качества продукции на основе анализов восприятий органов чувств: зрения, обоняния, слуха, осязания, вкуса).
- Бракераж пищи проводить до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- Все блюда,готавливаемые в МОБУ Магинская СОШ, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Пробу снимать непосредственно из емкостей, в которых пища была приготовлена.

- В журнале отмечать результат пробы каждого блюда, а не рацион целом, обращать внимание на такие показатели, как внешний вид, и запах, консистенция, жесткость, сочность и др.
- Результат бракеража регистрировать в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой оформлять подписями всех членов комиссии. (Образцы подписей в приложении)

3. Поварам Кусукбаевой Е.Ю. и Гайсиной А.Х. выдачу готовой продукции производить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

4. Утвердить график работы бракеражной комиссии (Приложение)

5. Контроль за исполнением данного приказа возложить на ответственного за организацию горячего питания завхоза школы Бутюгову Л.Г.



Директор:

С приказом ознакомлен:

В.Н. Белоусов

**Состав и график работы бракеражной комиссии,
осуществляющей контроль за качеством скоропортящихся продуктов
и готовых блюд**

№п/п	ФИО	Должность	Подпис
1	Кудрявцева Н.А.	заместитель директора по УЧ	
2	Махмутова М.В.	Педагог-организатор	
3	Гайсина А.Х.	работник пищеблока, повар	
	По графику дежурства		
4	Чиркова Д.А.	2 класс	
5	Чиркова Ф.М.	3 класс	
6	Чернышева Е.В.	4 класс	
7	Гарипова Д.М.	5 класс	
8	Абдрафикова М.Ф.	6 класс	
9	Махмутова М.В.	7 класс	
10	Кудрявцева Н.А.	8 класс	
11	Патрушева Т.Н.	9 класс	
12	Николаева И.Н.	10 класс	
13	Галаветдинова М.К.	11 класс	

Время работы комиссии

Понедельник-пятница:

9.00
11.20
12.20
15.00

Примечание: В состав бракеражной комиссии могут входить родители обучающихся.