



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Тольскомайданская основная школа  
Лукояновского муниципального района  
Нижегородской области

**Приказ**

11.01.2021

№ 2/1

**О создании бракеражной комиссии**

В соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения», утвержденными постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и с целью осуществления контроля за качеством готовой пищевой продукции

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать бракеражную комиссию в следующем составе:

Председатель: Фомин Е.А., Врио директор;

Члены комиссии: Козикова Т.А., ответственный за организацию питания;  
Логинова Т.П., повар

2. Председателю бракеражной комиссии:

- составить и утвердить план работы комиссии;
- фиксировать результаты бракеража в учетных документах: в журнале бракеража готовой кулинарной продукции и акте (при выявлении брака пищевой продукции).

3. Членам бракеражной комиссии:

- в дни работы МБОУ Тольскомайданской СШ контролировать качество пищевой продукции, приготовленной на пищеблоке;
- руководствоваться в своей деятельности Положением о бракеражной комиссии;
- своевременно сообщать председателю комиссии об ухудшении здоровья и о невозможности исполнения обязанностей .

4. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Врио директор школы



Е.А. Фомин

Характеристики блюда или изделия	Балл и оценка
Не имеет недостатков. Органолептические показатели соответствуют требованиям нормативных и технических документов	5 баллов (отлично)
Имеет незначительные или легкоустраняемые недостатки. Например: типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус; неравномерная форма нарезки; недостаточно соленый вкус и т. д.	4 балла (хорошо)
Имеет значительные недостатки, но пригоден для реализации без переработки. В числе недостатков могут быть: подсыхание поверхности; нарушение формы изделия; неправильная форма нарезки овощей; слабый или чрезмерный запах специй; жидкость в салатах; жесткая текстура или консистенция мяса и т. д.	3 балла (удовлетворительно)
Имеет значительные дефекты: присутствуют посторонние привкусы или запахи; пересолено; недоварено; подгорело; утратило форму и т. д.	2 балла (неудовлетворител)