



Муниципальное учреждение «Отдел образования Шалинского муниципального района»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 11 Г. ШАЛИ
ШАЛИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА»
(МБОУ «СОШ № 11 г. Шали»)

Муниципални учреждени «Шелан муниципални кюштан дешаран дакъа»
Муниципални бюджетни йукъарадешаран хъукмат
«ШЕЛАН МУНИЦИПАЛЬНИ КЮШТАН
ШЕЛА-ГАЛИН ЙУКЪБЕРА ЙУКЪАРАДЕШАРАН ШКОЛА № 11»
(МБЙУХЪ «Шела-Галин ЙУЙУШ № 11»)

П Р И К А З

28 августа 2025 г.

№ 94-од

г. Шали

О создании бракеражной комиссии в
2025 -2026 учебном году.

С целью осуществления контроля за объёмом и качеством оказываемых услуг по организации питания обучающихся, качеством доставляемых продуктов, соблюдением технологии приготовления пищи, использования качественного ассортимента продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБОУ «СОШ № 11 г. Шали», руководствуясь СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» п р и к а з ы в а ю :

1. Создать с 01.09.2025 г. по 26.05.2026 г. бракеражную комиссию в следующем составе:

Председатель комиссии: заместитель директора по УВР Гудаева Л.Х.

Члены комиссии:

- Заведующая столовой ответственная за организацию питания Мичикаева Т.С.;
- Медицинский работник Умархаджиева К. ;
- Представитель родительской общественности Адамова И.;

2. Председателю бракеражной комиссии незамедлительно докладывать обо всех случаях нарушения, выявления низкого качества продукции директору МБОУ «СОШ № 11 г. Шали»;

3. Членам бракеражной комиссии:

- Ужесточить контроль качества горячего питания школьников. Ежедневно проверять удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, поступающих на пищеблок

образовательного учреждения. Сопроводительный документ на получаемую продукцию сохраняется в ОУ до конца реализации.

- Контролировать вес порционных блюд, а также соответствие составу цикличного меню;
- В случае замены продуктов обязательно вносится соответствующая запись в бракеражный журнал;
- При нарушении технологии приготовления пищи, а также неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков;
- Ежедневно подвергать все блюда и готовые продукты бракеражу с заполнением соответствующих граф в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» (заполняется не менее 2-х раз в день при 2-х сменной организации обучения).

4. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор:

Ахмадова Э.М.

С приказом ознакомлены:

Гудаева Л.Х..

Мичикаева Т.С.

Умархаджиева К.

Адамова И.