



МУ «Управление образования Ачхой - Мартановского муниципального района»  
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №1 с.Кулары»  
(МБОУ «СОШ №1 с.Кулары»)

МУ «Техья-Мартанан муниципални кюштан дешаран урхалла»  
Муниципални бюджетни юкьарадешаран учреждени  
«ГІУЛАРИ №1 ЙОЛУ ЮККЪЕРА ЮКЪАРАДЕШАРАН ШКОЛА»  
(МБЮУ «ГІулары № 1 йолу ЮЮШ»)

ЧР, Ачхой-Мартановский район,  
с.Кулары, ул. К. Докуева, 64

Kulari2020@mail.ru  
Тел. 8(928) 739 60 86

**Приказ  
с. Кулары**

29.08 2020г.

№ 91

**О создании бракеражной комиссии**

В соответствии с Положением о бракеражной комиссии МБОУ «СОШ № 1 с. Кулары» утвержденным приказом № 5 от 09.01.2020г., в целях соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в школе, осуществления контроля организации питания,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать бракеражную комиссию в составе:  
Председатель - Бисиева Л.Р. директор  
Члены комиссии: Бикаева М.Р педагог – организатор, Эскерхангова Ф.Р. соц.педагог
2. Утвердить план работы бракеражной комиссии (Приложение 1)
3. Бракеражной комиссии ежедневно вести документацию установленной формы.
  - 3.1 Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале готовой кулинарной продукции. В случае выявления каких либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
  - 3.2 Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.
4. Бракеражная комиссия
  - осуществляет контроль соблюдения санитарно – гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
  - ежедневно следит за правильностью составления меню;

- контролирует организацию работы на пищеблоке
  - осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
  - проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
  - следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
  - периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
  - проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е определяет ее цвет, запах вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.
5. контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор:



Л.Р.Бисева