



**МУ «Отдел образования Шалинского муниципального района»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 1 с.Герменчук»
(МБОУ «СОШ № 1 с.Герменчук»)**

**МУ «Шелан муниципальни кюштан дешаран дакъа»
Шела-гТалин муниципальни бюджетни йукъарадешаран учреждени
«№ 1 Гермчиг йуккъера йукъар дешаран школа»
(МБЙУУ «№ 1 Гермчиг ЙУЙУШ»)**

П Р И К А З

25.08.2025г.

№ 59/3

с. Герменчук

**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 № 1 с. Герменчук», 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 01.09.2025г. по 26.05.2026г. бракеражную комиссию в следующем составе:

Председатель комиссии: заместитель директора по УВР Юнусова Д.Д.

Члены комиссии:

- Заведующая столовой ответственная за организацию питания Ибрагимова М.Ш.;
- Медицинский работник Амирсултанова Э.И.;
- Представитель родительской общественности Джабраилова М.А.;

2. Председателю бракеражной комиссии незамедлительно докладывать обо всех случаях нарушения, выявления низкого качества продукции директору МБОУ «СОШ № 1 с. Герменчук»;

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 циклического 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 школы:

Х.С.Дебишева

С приказом ознакомлены:

Юнусова Д.Д.
Ибрагимова М.Ш.
Джабраилова М.А.
Амирсултанова Э.И.