

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 1 с. Чечен-Аул»
городского округа город Аргун.
Муниципальни бюджетни юкьарадешаран хьукмат Аргун-Г1алин
округан «Чечанара № 1 йолу юккьера юкьарадешаран школа»**

ПРИКАЗ

31 августа 2023 г.

№ 196-п

О создании бракеражной комиссии

С целью контроля над качеством скоропортящихся продуктов и готовых блюд, **п р и к а з ы в а ю:**

1. Назначить бракеражную комиссию по снятию пробы готовой продукции и оценки качества блюд в следующем составе:

Солтамурадова К.Д. – зам. дир. по УВР - председатель;

Абдурахманова З.К. – зам. дир. по ВР;

Юсупова К.А. – педагог – психолог;

Шугаева С.А. – повар

2. Определить бракеражной комиссии, следующие функциональные обязанности:

2.1. Ежедневно в 9:00 давать органолептическую оценку и степень готовности блюда (1, 2, 3);

2.2. Ежедневно заполнять «Журнал бракеража готовой продукции» с результатами органолептической оценки и степени готовности блюд;

2.3. При заполнении бракеражного журнала указывать дату, час изготовления блюд, время снятия бракеража.

2.4. По результатам органолептической оценки и степени готовности блюд давать (или не давать) повару разрешение к реализации блюд;

2.5. Записи в «Журнале бракеража готовой продукции» заверять личными подписями;

3. Председателю бракеражной комиссии своевременно докладывать директору школы о нарушениях, выявленных в результате органолептической оценки блюд;

4. Питание предоставляется в дни фактического посещения школы, в том числе во время проведения мероприятий за пределами школы в рамках образовательного процесса.

Директор школы

С приказом ознакомлены:

/Зубхаджиева И.Б./

/Солтамурадова К.Д./

/Юсупова К.А./

/Абдурахманова З.К./

/Шугаева С.А./

АКТ № _____
проверки комиссии контроля качества питания обучающихся в столовой
МБОУ «СОШ № 1 с. Чечен-Аул»

от «_____» _____ 20____ г.

Комиссия в составе:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню _____
2. Качество готовой продукции _____
3. Санитарное состояние зала столовой _____
4. Организация приема пищи обучающимися _____
5. Соблюдение графика работы столовой _____
6. Внешний вид сотрудников столовой _____
7. Наличие меню (есть, нет) _____
8. Соответствие меню-дня перспективному меню _____
9. Причина несоответствия _____
10. _____
11. _____
12. _____

В результате проверки установлено _____

Подписи членов комиссии: