

БАШКОРТОСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ  
ИШЕМБАЙ РАЙОНЫ  
МУНИЦИПАЛЬ РАЙОНЫНЫҢ  
КАНАКАЙ АУЫЛЫНЫҢ ЯКУП  
КОЛМОЙ ИСЕМЕНДАГЕ УРТА  
ДӨЙӨМ БЕЛЕМ БИРЕУ МӘКТӘБЕ  
МУНИЦИПАЛЬ БЮДЖЕТ ДӨЙӨМ  
БЕЛЕМ БИРЕУ УЧЕРЕЖДЕНИЕСЫ



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ШКОЛА ИМЕНИ ЯКУПА КУЛМЫЯ  
ДЕРЕВНИ КАНАКАЕВО  
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА  
ИШЕМБАЙСКИЙ РАЙОН  
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

453235, Ишембай району. Канакай ауылы,  
Мәктәп урамы, 25а  
Тел. 8(34794)72-2-55

453235, Ишембайский район. деревня Канакаево ул.  
Школьная, 25а  
Тел. 8(34794)72-2-55

## ПРИКАЗ

от 01.07.2024г.

№143

### О создании бракеражной комиссии на 2024-2025 учебный год

1. В целях организации горячего питания соблюдения санитарного состояния школьной столовой и на основании положения о бракеражной комиссии создать комиссию в следующем составе:

#### по МБОУ СОШ д. Канакаево

Председатель комиссии: Фахретдинова Зульфия Ш... - учитель начальных классов

Члены комиссии

1. Шарафутдинова Р.И. - повар
2. Федорова Р.Р. - библиотекарь
3. Даминова А.Я. - учитель

#### по ДГ :

Председатель комиссии: Ямбаева А.М. - воспитатель

Члены комиссии:

1. Минигулова Л.Б. - повар
2. Аминова Р.Н. - воспитатель
3. Ямбаева З.Г. - воспитатель

#### 1. Задачи бракеражной комиссии:

- Контроль за качеством готовой продукции.
- Контроль за соблюдением технологии приготовления и выходом готовых блюд.
- Контроль за качеством продуктов питания отпускаемым, учащимся без тепловой обработки (кондитерские изделия, фрукты, кисломолочные продукты)

#### 2. Функции бракеражной комиссии:

- Проведение бракеража готовых продуктов органолептическим методом.
- Определение доброкачественности пищи, соблюдение технологических процессов приготовления блюд на основании органолептических показателей (вкус, цвет, запах, консистенция)
- Определение соответствия выхода готовой продукции нормативно-технологической документации (меню, сборнику рецептур, калькуляционным картам, технико-технологическим картам)
- Фиксирование полученных результатов в бракеражном журнале по контролю за качеством готовой пищи, в соответствии с критериями оценки качества блюд.
- «Отлично»-блюдо приготовлено в соответствии технологией, «хорошо»- незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса, которые можно исправить.

3. Контроль за выполнением данного приказа возложить на заместителя директора по ВР Даминовой А.Я., Ямбаевой А.М.

Директор школы: З.М. Акбулатова

