**СВОЙ ФИРМЕННЫЙ БЛАНК**

**БОЙОРОҠ ПРИКАЗ**

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021 й. № \_\_\_\_\_ «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021 г.

**«О создании бракеражной комиссии»**

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», [ГОСТ Р 54607.1-2011](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/399327/) «Национальный стандарт РФ. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям», [ГОСТ Р 54607.2-2012](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/394470/) «Национальный стандарт РФ. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний», [ГОСТ 31986-2012](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/397352/) «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»,

Приказываю:

1. Создать бракеражную комиссию МОБУ СОШ с. … (далее – Комиссия) в следующем составе:

Председатель Комиссии –ФИО , директор МОБУ СОШ с….;

Члены Комиссии:

- ФИО – заместитель директора по УВР;

- ФИО – шеф-повар (по согласованию).

1. Создать Комиссию дошкольной группы МОБУ СОШ с. … в следующем составе:

Председатель Комиссии – ФИО, директор МОБУ СОШ с….;

Члены Комиссии:

- ФИО – старший воспитатель дошкольной группы;

- ФИО – шеф-повар (по согласованию).

3. Комиссиям ежедневно:

- проводить оценку качества блюд по органолептическим показателям (пробу снимать непосредственно из емкостей, в которых пища готовится);

- результат бракеража регистрировать в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции".

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо к выдаче не допускать до устранения выявленных кулинарных недостатков.

1. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор

МОБУ СОШ с. …

МР Гафурийский район РБ Л.Н. Ахтямова