

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ КОМПЛЕКС „ОЗЕРКИ“  
ИМЕНИ М.И. БЕСХМЕЛЬНИЦЫНА»  
(МБОУ «ОК „ОЗЕРКИ“ ИМЕНИ М.И. БЕСХМЕЛЬНИЦЫНА»)

**П Р И К А З**

30 августа 2024 г.

№ 220

с. Озёрки

**О создании постоянно действующих  
бракеражных комиссий**

С целью контроля качества приготовленных блюд, отпускаемых на пищеблоках учреждения,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить состав бракеражных комиссий:
  - 1.1. в отделении дошкольного образования «Озёрский детский сад «Ручеёк»:  
председатель комиссии — заведующий Урманова Л.Р.  
(или лицо, его заменяющее);  
члены комиссии: медицинская сестра Каракулина М.М.  
заведующий столовой Ромашкина И.Р. (по согласованию)
  - 1.2. в отделении общего образования «Средняя общеобразовательная Озёрская школа»:  
председатель комиссии — директор Васильков В.А. (или  
лицо, его заменяющее);  
члены комиссии: заведующий столовой Губарева Е.В., повар Рыбкина Н.Н.  
(по согласованию);  
медицинская сестра Шакалова Л.Н. (по согласованию).
2. Членам бракеражных комиссий:
  - 2.1. Ежедневно проверять качество приготовленной пищи.
  - 2.2. Оценку качества блюд и готовых кулинарных изделий производить по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции, в зависимости от этих показателей выставлять оценки изделиям отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно (брак):
    - Оценка «отлично» (5 баллов) дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиям.
    - Оценка «хорошо» (4 балла) дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.).

- Оценка «удовлетворительно» (3 балла) дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.
  - Оценка «неудовлетворительно» (2 балла) дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.
- 2.3. Допускать к выдаче только блюда, заслуживающие положительной оценки (отлично, хорошо, удовлетворительно).
- 2.4. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешивать 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий — путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.
3. Контроль за исполнением приказа возложить на заместителя директора Дюкареву О.А. и заведующего отделением дошкольного образования Урманову Л.Р.

Директор



В.А. Васильков