Муниципальное учреждение «Веденский районный отдел образования»
**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**
**«ХАРАЧОЙСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»**
**(МБОУ «Харачойская СОШ»)**

Муниципальни учреждени «Веданан кIоштан дешаран отдел»
**Муниципальни бюджетни дешаран учреждени**
**«ХАРАЧАРА ЙУЬРТАН ЙУККЪЕРА ЙУКЪАРДЕШАРАН ИШКОЛА»**
**(МБЙУ «Харачара йуьртан ЙУЙУИШ»)**

# П Р И К А З

*29 августа 2026г* **№** 24-б

с. Харачой

## О создании бракеражной комиссии в 2026 -2027 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 «Харачойская СОШ», руководствуясь СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессиональногообразования» п р и к а з ы в а ю :

Создать с 01.09.2026г. по 25.05.2027г. бракеражную комиссию в следующем составе:

1. Председатель комиссии:

заместитель директора по УВР Файзулаева А.Э.

Члены комиссии:

1.1 Повар столовой - Тасаева А.Б.;

1.2 Представитель родительской общественности - Султанова М. Д.

1.3 Ответственный за организацию питания – Тасаева А.Б.

2. Председателю бракеражной комиссии докладывать обо всех случаях нарушения, выявления низкого качества продукции директору МБОУ «Харачойская СОШ»

Членам бракеражной комиссии:

2.1 Ужесточить контроль качества горячего питания школьников. Ежедневно проверять удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, поступающих на пищеблоки образовательных учреждений. Сопроводительный документ на получаемую продукцию сохраняется в ОУ до конца реализации.

2.2 Контролировать вес порционных блюд, а также соответствие составу цикличного меню;

2.3 В случае замены продуктов обязательно вносится соответствующая запись в бракеражный журнал;

2.4 При нарушении технологии приготовления пищи, а также неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков;

2.5 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).

3 Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.



Директор МБОУ «Харачойская СОШ»_____/И.И.Альвиев/