



РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН  
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ХАСАВЮРТОВСКАЯ ШКОЛА – ИНТЕРНАТ №9»

368001, РД. г. Хасавюрт, Школьный переулок, 2  
E-mail: [хас.интернат9@mail.ru](mailto:хас.интернат9@mail.ru)

тел. +7922 093-04-04

Приказ

«03» февраля 2023

№ 10

**«О создании бракеражной комиссии ГКОУ РД  
«Хасавюртовская школа-интернат №9» в 2022-  
2023 учебном году»**

Для определения органолептических свойств готовой продукции, соблюдения технологии приготовления и разрешения выдачи данной продукции обучающимся в ГКОУ РД «Хасавюртовская школа-интернат №9» в 2022-2023 учебном году».

**Приказываю:**

1. Создать бракеражную комиссию в следующем составе:

№	ФИО сотрудника	Должность сотрудника
1	Магомедова Маржан Надировна	Медицинская сестра
2	Абдулаева Мадина Юсуповна	Старший воспитатель
3	Османова Марина Юсуповна	Социальный педагог
4	Костышева Любовь Федоровна	Помощник воспитателя
5	Ханладжиева Райганат Рабадановна	Учитель истории

2. Члены бракеражной комиссии должны ежедневно осуществлять входной контроль, перед выдачей питания обязаны делать соответствующие записи в журнале контроля рациона питания и приема (бракеража) готовой кулинарной продукции.

3. Утвердить план работы бракеражной комиссии (приложение №1)
4. Заместителю директора Исхакову Ш.М., разместить данный приказ на официальном сайте ОУ.
5. Контроль за исполнение данного приказа оставляю за собой.

И.о. директора



Абакаров А.Т.

### План работы бракеражной комиссии

№ п/п	Название мероприятия	Сроки
1.	Оценка органолептических свойств приготовленной пищи	Перед каждым приемом пищи
2.	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока: - в помещениях для хранения продуктов - в помещениях для хранения уборочного инвентаря - на пищеблоке	Ежедневно
3.	Наличие и своевременное заполнение журналов: - контроля за состоянием здоровья персонала - входного контроля - контроля температуры в холодильных камерах - бракеража готовой продукции	Ежедневно
4.	Наличие и своевременное хранение суточной пробы	Ежедневно
5.	Наличие технологических карт на текущий день	Ежедневно
6.	Соответствие меню на текущий день с утвержденным меню.	Ежедневно
7.	Своевременная закладка продуктов	Ежедневно
8.	Наличие питьевой воды	Ежедневно
9.	Качество обработки и мытья посуды	Ежедневно
10.	Контрольное взвешивание порций на выходе блюд	Ежедневно перед каждым приемом пищи
11.	Входной контроль за соблюдением норм привоза продуктов	Ежедневно
12.	Соблюдение графика выдачи готовых блюд	Ежедневно
13.	Распределение лишних порций (при наличии) согласно акту распределения лишней порций	При наличии