



Муниципальное учреждение «Отдел образования Шалинского муниципального района»  
**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**  
**«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 1 С. АВТУРЫ**  
**ШАЛИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА»**  
(МБОУ «СОШ № 1 с. Автуры Шалинского муниципального района»)

Муниципальни учреждени «Шелан муниципальни кӱштан дешаран дакъа»  
**МУНИЦИПАЛЬНИ БЮДЖЕТИ ЙУКЪАРАДЕШАРАН ХЪУКМАТ**  
**«ЭВТРАРА № 1 ЙОЛУ ЙУКЪБЕРА ЙУКЪАРАДЕШАРАН ИШКОЛ»**  
(МБЙХ «Эвтрара № 1 йолу йукъбера йукъарадешаран ишкол»)

## **ПРИКАЗ**

28 августа 2025

№40-Зод

с. Автуры

### **О создании бракеражной комиссии в 2025 -2026 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 «СОШ №1 с. Автуры», руководствуясь СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» п р и к а з ы в а ю :

1. Создать с 01.09.2025 г. по 26.05.2026 г. бракеражную комиссию в следующем составе:

Председатель комиссии: Дашаева Т. М., заместитель директора по УВР

Члены комиссии:

- Заведующая столовой ответственная за организацию питания Мустапаева А. А.;
- Медицинский работник Довлетукаева М.С.;
- Представитель родительской общественности Магомадов А. А.;

2. Председателю бракеражной комиссии незамедлительно докладывать обо всех случаях нарушения, выявления низкого качества продукции директору МБОУ «СОШ №1 с. Автуры»;

3. Членам бракеражной комиссии:

- а. Ужесточить контроль качества горячего питания школьников. Ежедневно проверять удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, поступающих на пищеблок образовательного учреждения. Сопроводительный документ на получаемую продукцию сохраняется в ОУ до конца реализации.
- б. Контролировать вес порционных блюд, а также соответствие составу цикличного меню;
- с. В случае замены продуктов обязательно вносится соответствующая запись в бракеражный журнал;
- д. При нарушении технологии приготовления пищи, а также неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков;
- е. Ежедневно подвергать все блюда и готовые продукты бракеражу с заполнением соответствующих граф в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» (заполняется не менее 1-го раза в день при односменной организации обучения).

4. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор:

И. Ш. Бисултанов

С приказом ознакомлены:

Т. М. Дашаева  
А. А. Мустапаева  
М. С. Довлетукаева  
И. А. Магомадов