



Бракеражный журнал

МБОУ «Гимназия №18»



КОПИЯ ВЕРНА

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Гимназия №18»
имени Абраменко Михаила Владимировича
городского округа «город Дербент»
Республики Дагестан

Ул. Оскара 26 г. Дербент РД 368600

факс: (8 240) 4 – 24 – 10 e-mail:
mbou_gkmderbent@e-dag.ru

Приказ №106

По Гимназии №18

от 01.09.2025г.

«О создании бракеражной комиссии на I полугодие 2025-2026 учебный год».

В соответствии ССП 2.3.6. 1079-01 «Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила; с целью осуществления контроля за качеством готовой пищевой продукции приказываю:

1. Создать бракеражную комиссию в след. составе:

Председатель :Бугалдинова Г.М.

Члены комиссии: Мамедова Е.Х.-методист;

Аскерова К.Ф.-медсестра;

Касимова С.З. –советник директора.

2. Председателю бракеражной комиссии фиксировать результаты бракеража в учетных документах: в журнале бракеража готовой кулинарной продукции и акте (при выявлении брака пищевой продукции) .

3. Членам бракеражной комиссии:

- в дни работы МБОУ «Гимназия №18» контролировать качество пищевой продукции , приготовленной на пищеблоке ,
- руководствоваться в своей деятельности Положением о бракеражной комиссии ;
- своевременно сообщать председателю комиссии об ухудшении здоровья и о невозможности исполнения обязанностей ввиду отсутствия в МБОУ

«Гимназия №18» им. М.В. Абраменко

4. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

И.о. директора

Бугалдинова Г.М.



Дата	Результаты проверки
22.09.25	Брачератная комиссия посетила пшеничку в целях проверки качества пшеничных зерен. Во время проверки на бланках соответствия утвержденного меню. Вкусное качество — удовлетворительное, всегда присутствуют по внешнему виду, запаху, вкусу, консистенции. Задания пшенички сообразно правилам личной гигиены (в перчатках, фартуках, головках). Обед: 1. Суп картофельный с грибами. 2. Телятина курица (250 г.) 3. Компот из сухофруктов. 4. Хлеб пшеничный (30 гр.). 5. Хлеб ржаной (20 г.) Маморова Е.А. —
20.10.25	Завтрак. 1. Кошма манная (250 г.) 2. Яйца варенные. 3. Чай с сахаром. 4. Хлеб ржаной (10 г.) 5. Хлеб пшеничный (30 г.) 6. Вафли. Наши дни проверен завтрак. Бланк соответствия меню. Все подается вовремя в теплом виде. Маморова Е.А. —
08.12.25	Обед. 1. Суп картофельный с чечевицей 2. Телятина курица (250 г.) 3. Чай с сахаром. 4. Хлеб пшеничный (30 г.) Все бланк соответствия утвержденному меню, всегда присутствуют по всем параметрам. Пшеничные требования соответствуют правилам личной гигиены работников пшенички. Маморова Е.А. —