



ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение города Москвы
«Школа № 1517»

Адрес: ул. Живописная, д. 11, корп. 1, г. Москва, 123103
Телефон: 8 (499) 720-25-67/69, E-mail: 1517@edu.mos.ru, <http://1517.mskobr.ru>
ОКПО 44433042, ОГРН 1037739147929, ИНН/КПП 7734132109/773401001

ПРИКАЗ

31.08.2018 г. № 372/ОРГ

**«О составе бракеражной комиссии
в дошкольных группах ГБОУ Школа № 1517
с 01 сентября 2018 года»**

С целью организации сбалансированного рационального питания воспитанников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, а также осуществления производственного контроля в части обеспечения безопасного и качественного питания воспитанников с 01 сентября 2018 года

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в составе:

1.1. В ГБОУ Школа № 1517 дошкольные группы по адресу
ул. Живописная, дом 9, корп. 4

- ответственный по питанию	<u>Терно Е.С.</u>
- воспитатель по физической культуре	<u>Казанцева А. А.</u>
заведующий производством	

1.2. В ГБОУ Школа № 1517 дошкольные группы по адресу:
Набережная Новикова-Прибоя, дом 16, корп. 6

- ответственный по питанию	<u>Борисова Е.Н.</u>
- воспитатель	<u>Малькова А.К.</u>
заведующий производством	

1.3. В ГБОУ Школа № 1517 дошкольные группы по адресу:
ул. Маршала Тухачевского, дом 61, корп. 2

- ответственный по питанию	<u>Пономарева Т.В.</u>
- воспитатель по физической культуре	<u>Гудкова Н.Ю.</u>
заведующий производством	

1.4. В ГБОУ Школа № 1517 дошкольные группы по адресу:
ул. Генерала Глаголева, дом 5, корп. 4

- ответственный по питанию	<u>Фокеева Ю.В.</u>
----------------------------	---------------------

- воспитатель

Пшеницына И.И.

заведующий производством

1.5. В ГБОУ Школа № 1517 дошкольные группы по адресу:

пр-т Маршала Жукова, д.53, корп.2

- ответственный по питанию

Фокеева Ю.В.

- дежурный администратор

по графику

заведующий производством

1.6. В ГБОУ Школа № 1517 дошкольные группы по адресу:

пр-т Маршала Жукова, д.49, корп.2

- ответственный по питанию

Плешакова Н.Н.

- дежурный администратор

по графику

заведующий производством

1.7. В ГБОУ Школа № 1517 дошкольные группы по адресу:

ул.Саляма Адила, дом 11, корп.1

- ответственный по питанию

Плешакова Н.Н.

- дежурный администратор

по графику

заведующий производством

1.8. В ГБОУ Школа № 1517 дошкольные группы по адресу:

пр-т Маршала Жукова, дом 43, корп.4

- ответственный по питанию

Макарова Ю.В.

- дежурный администратор

по графику

заведующий производством

2. Работу бракеражной комиссии осуществлять в соответствии с «Положением о бракеражной комиссии». (Приложение №1)

3. Не допускать, «Исполнителем» услуг, выдачу готовой продукции с пищеблока в группы, без разрешения бракеражной комиссией в «Журнале контроля за рационом питания и приёмки (бракеража) готовой кулинарной продукции».

4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на ответственных за организацию питания в ГБОУ Школа № 1517 дошкольные группы Терно Е.С., Пономареву Т.В., Борисову Е.Н., Макарову Ю.В., Фокееву Ю.В., Плешакову Н.Н.,

Директор



А.А. Вахнеева



А.А. Вахнеева

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

1. Общие положения.

Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

2. Основные задачи бракеражной комиссии.

- * Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
- * Контроль за полнотой вложения продуктов в котёл.
- * Предотвращение пищевых отравлений.
- * Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- * Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- * Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке
- * Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

3. Содержание и формы работы.

3.1. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 20 минут до начала раздачи готовой пищи.

- ✓ Меню должно быть «утверждено» директором ООО «Московский школьник», завизировано зав.производством и главным технологом, «согласовано» с директором школы.
- ✓ Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчётливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

3.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приёмки (бракеража) готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплён печатью: хранится у заведующего производства.

- 3.3. Органолептическая оценка даётся на каждое блюдо отдельно (температура, вкус; готовность и доброкачественность).
- 3.4. Оценка **«отлично»** даётся таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.
- 3.5. Оценка **«хорошо»** даётся блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.
- 3.6. Оценка **«удовлетворительно»** даётся блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).
- 3.8. Оценка **«неудовлетворительно»** даётся блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия.
- Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «к раздаче не допускаю».
- 3.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.
- 3.10. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при заведующем.
- ✓ На лиц, виновных в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, составляется Акт и передается «Исполнителю» Гос.контракта для принятия решения.
- 3.11. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объём первых блюд устанавливают путём деления ёмкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котёл, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объёмы

готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

3.12. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путём взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

3.13. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, тарелку с указанием веса на обратной стороне.

4. Управление и структура.

Бракеражную комиссию возглавляет ответственный за организацию питания в ДГ или лицо, на которое возложена данная функция.

В состав бракеражной комиссии входит:

- дежурный администратор.