

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение города Москвы  
Школа № 1551"

125364, г. Москва, ул. Свободы, д.42, корп.2, тел./факс: 8-499-493-90-80 (70)  
ИНН/КПП 7733123920/773301001 ОГРН 1027739922396 ОКПО 38031086 E-mail: gym1551@edu.mos.ru

**ПРИКАЗ**

№ 282/3

от 31 августа 2018 года

«О работе бракеражной  
комиссии в ГБОУ Школа № 1551  
с 03.09.2018 года»

В целях соблюдения условий Государственного контракта №344/1551, своевременного выявления нарушений Государственного контракта, контроля за организацией качеством питания и обеспечения питьевого режима обучающихся, контроля за организацией качеством питания воспитанников образовательной организации, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить составы Бракеражных комиссий – корп.1, корп.2, корп.3, корп.4, корп.5, корп.6, корп.7, корп.8, корп.9 (приложение 1)
2. Утвердить Положение о Бракеражной комиссии (приложение 2)
3. Вменить в обязанности членов Бракеражных комиссий:
  - ё- соблюдение условий государственного контракта;
  - прием продукции для организации питания (качество, количество привезенных продуктов питания согласно поданной заявке, наличие сопроводительных документов, соответствие товара, товару указанному в сопроводительных документах);
  - проверка своевременного заполнения «Журнал бракеража готовой продукции», «Журнал здоровья», «Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
  - проверка отбора суточной пробы;
4. Работу бракеражной комиссии осуществлять в соответствии с «Положением о бракеражной комиссии». (Приложение 2)
5. Контроль за выполнением приказа оставляю за Тыртышной Е.Ю.

Директор Школы



В.В. Балакирева

«Утверждаю»  
Директор ГБОУ Школа № 1551  
/Балакирева В.В.

## ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

### 1. Общие положения.

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

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

1.3. Гражданско – правовым договором (далее Контракт) от 27.06.17 №344/1551

### 2. Основные задачи.

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

### 3. Содержание и формы работы.

3.1. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

- Предварительно должна ознакомиться с меню: в нём должны быть проставлена дата; количество детей, сотрудников; суточная проба; полное наименование блюда; выход порций; количество наименований, привезенных продуктов. Меню должно быть «утверждено» директором ООО «Московский школьник», завизировано заведующий производством и главным технологом, «согласовано» с администрацией Гимназии.

- 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 зав.производства.

3.3. Органолептическая оценка даётся на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, 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).

3.7. 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».

3.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями не менее трех членов бракеражной комиссии.

- На лиц, виновных в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, составляется Акт и передается Исполнителю Контракта для принятия решения.

3.9. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объём первых блюд устанавливается 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. 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).

#### **4. Управление и структура.**

4.1 В состав бракеражной комиссии входят:

- ответственный по питанию
- дежурный администратор;
- представители педагогического коллектива
- старший воспитатель



Ответственный по питанию	Ладугина Т.В.
<b>Члены комиссии:</b>	
Учитель начальных классов	Гафарова Н.И.
Воспитатель ГПД	Авдохина Н.В.
Заведующий производством	Осипова И.В.
Гардеробщица	Григорьева Т.В.
Медицинский работник	Баландина Л.Н.
Дежурный администратор	По графику

**4. В ГБОУ Школа № 1551 (ул. Свободы, д.26):**

**Председатель комиссии:**

Ответственный по питанию	Константинова О.В.
--------------------------	--------------------

**Члены комиссии:**

Методист	Марина Е.В.
Учитель истории	Брежнев И.П.
Учитель начальных классов	Савельева Л.Б.
Заведующий производством	Кигина В.П.
Дежурный администратор	По графику

**5. В ГБОУ Школа № 1551 (ул. Свободы, д.51, корп.4):**

**Председатель комиссии:**

Ответственный по питанию	Ковалева С.Н.
--------------------------	---------------

**Члены комиссии:**

Инструктор по физкультуре	Дикарева С.К.
Учитель логопед	Бородкина С.А.
Воспитатель группы №1	Кочетова О.С.
Заведующий производством	Ешполотова Д.
Дежурный администратор	По графику

**6 В ГБОУ Школа № 1551 (ул. Свободы, д.51):**

Председатель комиссии:	
Ответственный по питанию	Донецкая Ю.В.
Члены комиссии:	
Старший воспитатель	Донецкая Ю.В.
Завхоз	Барнинова Е.В.
Заведующий производством	Акпарова В.К.
Воспитатель	Шагарова Е.Д.
Дежурный администратор	По графику.

**7. В ГБОУ Школа № 1551 (ул. Свободы, д.44, корп.2):**

Председатель комиссии:	
Ответственный по питанию	Почеснева М.А.
Члены комиссии:	
Старший воспитатель	Почеснева М.А.
Учитель логопед	Смирнова Е.В.
Заведующий производством	Логинова Л.В.
Дежурный администратор	По графику.

**8. В ГБОУ Школа № 1551 (ул. Свободы, д.40):**

Председатель комиссии:	
Ответственный по питанию	Ивашкевич О.В.
Члены комиссии:	
Старший воспитатель	Ивашкевич О.В.
Музыкальный работник	Хучраева Э.Г.
Заведующий производством	Дурнева Е.А.
Заведующий хозяйством	Бояринова Л.Н.
Дежурный администратор	По графику

9. В ГБОУ Школа № 1551 (ул. Лодочная, д.37, корп.4):

Председатель комиссии:

Ответственный по питанию Ковалева С.Н.

Члены комиссии:

Старший воспитатель Маринина М.В.

Логопед Конькова Т.А.

Заведующий производством Кучарова Р.Ч.

Медицинская сестра Мартынюк М.В.

Дежурный администратор По графику

