

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ГОРОДА МОСКВЫ
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение города
Москвы «Школа Перспектива»

Синявинская ул., д.11А, Москва, 141411,
Телефон 8(499) 284-14-80 E-mail: perspektiva@edu.mos.ru <http://perspektiva.mskobr.ru/>
ОКПО-36524902, ОГРН 5141746142902, ИНН/КПП 7743940590/7743 01001

01.09.2020 № 154

ПРИКАЗ

**О создании бракеражной комиссии
ГБОУ Школа Перспектива
в дошкольных отделениях
на 2020-2021 учебный год**

В целях надлежащего выполнения Гражданско-правового договора бюджетного учреждения № 0636-ШП-20/21 от 28.07.2020 г., технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания, а также осуществления контроля организации процесса оказания комплексной услуги в 2020-2021 учебном году в дошкольных отделениях,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию по организации питания воспитанников дошкольных отделений на 2020-2021 учебный год в дошкольных отделениях.
2. Утвердить состав бракеражной комиссии по контролю за организацией и качеством питания в дошкольных отделениях
 - 2.1. по адресу: ул. Синявинская, 11Г:
Савинцева Л.И. – председатель комиссии;
Члены комиссии:
 - Мясникова Ю.С. – специалист (по питанию), дежурный администратор (согласно графика);
 - Бростовицкая И.В. – заведующий хозяйством, дежурный администратор (согласно графика);
 - Залевская И.А. – дефектолог-логопед, дежурный администратор (согласно графика);
 - Ежова Н.С. – логопед, дежурный администратор (согласно графика);
 - Вахмянина О.Н. – музыкальный руководитель, дежурный администратор (согласно графика);
 - Паршакова Е.В. – учитель-логопед, дежурный администратор (согласно графика);
 - Мишина Н.Г. – помощник воспитателя;
 - Юшина Т.А. – помощник воспитателя.
 - 2.2. по адресу: ул. Синявинская, 11Д:
Багаутдинова О.В. – председатель комиссии;

- Хмылова Е.Н. – специалист (по питанию), дежурный администратор (согласно графика);
- Брастовицкая И.В. – заведующий хозяйством, дежурный администратор (согласно графика);
- Тарнавская Е.В. – инструктор по физической культуре, дежурный администратор (согласно графика);
- Залевская И.А. – дефектолог-логопед, дежурный администратор (согласно графика);
- Ежова Н.С. – логопед, дежурный администратор (согласно графика);
- Паршакова Е.В. – учитель-логопед, дежурный администратор (согласно графика)
- Дроздова И.В. – помощник воспитателя;
- Капитонова С.В. – помощник воспитателя.

3. Утвердить «Положение о бракеражной комиссии» (Приложение № 2).
4. Утвердить План работы бракеражной комиссии (Приложение № 3).
5. Утвердить Инструкцию для членов бракеражной комиссии по пробе готовых блюд (Приложение № 4).
6. Работа бракеражной комиссии регламентируется Положением о бракеражной комиссии и Инструкцией для членов бракеражной комиссии.
7. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя директора по ресурсам Ермакову А.Н.

Директор

Н.В. Тверская

С приказом ознакомлены:

Ермакова А.Н. _____

Багаутдинова О.В. _____

Хмылова Е.Н. _____

Савинцева Л.И. _____

Брастовицкая И.В. _____

Залевская И.А. _____

Вахмянина О.Н. _____

Тарнавская Е.В. _____

Паршакова Е.В. _____

Ежова Н.С. _____

Мясникова Ю.С. _____

Злобина Х.Ю. _____

Дроздова И.В. _____

Капитонова С.В. _____

Мишина Н.Г. _____

Юшина Т.А. _____

Приложение № 1
к Приказу от « 01 » 09 2020 г.
№ 164

УТВЕРЖДАЮ
Директор
/Н.В.Тверская
« 01 » 09 2020 г.

**Состав бракеражной комиссии
на 2020-2021 учебный год**

ФИО	Должность
Багаутдинова О.В.	Методист
Хмылова Е.Н.	Специалист (по питанию)
Савинцева Л.И.	Педагог-психолог
Брастовицкая И.В.	Заведующий хозяйством
Тарнавская Е.В.	Инструктор по физической культуре
Злобина Х.Ю.	Инструктор по физической культуре
Вахмянина О.Н.	Музыкальный руководитель
Паршакова Е.В.	Учитель-логопед
Залевская И.А.	дефектолог-логопед
Ежова Н.С.	логопед
Мясникова Ю.С.	Специалист (по питанию)
Дроздова И.В.	помощник воспитателя
Капитонова С.В.	помощник воспитателя
Мишина Н.Г.	помощник воспитателя
Юшина Т.А.	помощник воспитателя

**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 СанПиНами, Гражданско-правовым договором, технологическими картами, ГОСТами.

2. Основные задачи.

- 2.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
- 2.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.
- 2.3. Проведение просветительской работы с педагогами и родителями воспитанников.
- 2.4. Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке продуктов питания.
- 2.5. Проверка помещений пищеблока на пригодность для хранения продуктов питания, а также условий хранения продуктов.
- 2.6. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.7. Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.
- 2.8. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

3. Содержание и формы работы.

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

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено.

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 отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

3.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции».

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится на пищеблоке.

3.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, готовность и доброкачественность).

3.4. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

3.5. Оценка «хорошо» дается 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» дается 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» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям запах, 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 всех членов бракеражной комиссии.

3.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при руководителе.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

3.10. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

3.11. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы 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 путем 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).

Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, кипятилок для ополаскивания приборов, столовые приборы, емкость для взвешивания порций (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций).

4. Управление и структура.

4.1. Бракеражную комиссию возглавляет ответственный по дошкольному отделению или иной по приказу назначенный сотрудник.

4.2. В состав бракеражной комиссии входят:

- специалист (по питанию);
- представитель администрации;
- представитель педагогического коллектива.

Приложение № 3
к Приказу от « 01 » 09 2020 г.
№ 154

УТВЕРЖДАЮ

Директор

/ Н.В.Тверская
« 01 » 09 2020 г.

**План работы бракеражной комиссии
на 2020 – 2021 учебный год**

Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Члены комиссии в присутствии заведующего производством
Проведение органолептической оценки готовой пищи	Ежедневно	Члены комиссии в присутствии заведующего производством
Проверка соответствия объемов приготовленной пищи объему разовых порций и количеству детей	Ежедневно	Члены комиссии в присутствии заведующего производством
Контроль санитарного состояния транспорта при транспортировке и доставки продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии заведующего производством
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии заведующего производством
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии заведующего производством
Проверка соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии заведующего производством
Комплексная проверка пищеблока, наличие суточных проб, маркировка кухонного инвентаря	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии заведующего производством
Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ЧЛЕНОВ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ ПО ПРОБЕ ГОТОВЫХ БЛЮД

1. Общие положения.

- 1.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.
- 1.2. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.
- 1.3. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

2. Методика органолептической оценки пищи.

- 2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- 2.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
- 2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
- 2.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

3. Органолептическая оценка первых блюд.

- 3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.
- 3.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).
- 3.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.
- 3.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.
- 3.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.
- 3.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

4. Органолептическая оценка вторых блюд.

- 4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.
- 4.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
- 4.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.
- 4.4. Макаaronные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.
- 4.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.
- 4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а, следовательно, ее усвоение.
- 4.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.