

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ «РОМАНОВСКАЯ ШКОЛА»
(ГБОУ Романовская школа)

СОГЛАСОВАНО:

Председатель ИК



протокол № 1

Профсоюз

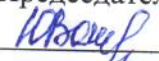
от « 30 » августа 2017 г.

Романовская школа

г.

ПРИНЯТО:

Председатель УС



протокол № 1
от « 30 » августа 2017 г.
17г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБОУ

Романовская школа



Т.Ю.Щипкова

Москва

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
в дошкольном отделении
ГБОУ Романовская школа.

Москва, 2017 год

1. Общие положения

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 бюджетного учреждения №01732000001417000314/РШ от 27.06.2017 на оказание услуг организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся и приложениями к нему, технологическими картами, требованиями к качеству и пищевой ценности продуктов питания.

2. Основные задачи

Основными задачами бракеражной комиссии в ДО ГБОУ Романовская школа являются:

- 2.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
- 2.2. Контроль за организацией сбалансированного питания.
- 2.3. Контроль за качеством поступающей продукции
- 2.4. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.
- 2.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.6. Обеспечение соблюдения санитарно-гигиенических норм на пищеблоке.
- 2.7. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.8. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.9. Контроль за отбором и условиями хранения суточной пробы готовой продукции.

3. Содержание и формы работы

3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно проводит снятие бракеражной пробы за **30 минут**, до начала раздачи готовой пищи и производит бракераж тех блюд, в которых производились замеры температуры СанПиН 2.4.1.3049-13 пункт 14.15. (1-ое блюдо +65⁰ С; 2-ое блюдо + 60⁰ С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15⁰ С).

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

продуктов. Меню должно быть утверждено ООО «Социальное питание «Центр», согласовано старшим воспитателем ДО-, должны стоять подписи главного технолога, зав. производством.

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 у зав. производством.

3.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (выполнение меню, правильность кулинарной обработки, правильность выхода блюда (масса)).

3.4. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют вкусу, 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 и вкус; 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 всех членов бракеражной комиссии.

3.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими

проверяющими лицами, обсуждается на совещании администрации ГБОУ Романовская школа.

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 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, термощуп, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций).

4. Управление и структура.

4.1. Бракеражную комиссию возглавляет старший воспитатель или администратор ДО (Звездочка, Солнышко и т.д.);

4.2. В состав бракеражной комиссии входят:

- ответственный за организацию питания ДО;
- зав.производством ДО,
- сотрудники ДО.