



ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГОРОДА МОСКВЫ
«ШКОЛА № 67»

121170, г. Москва, Кутузовский проезд,
д.10, стр.1
Тел./факс (499)148-15-32

ИНН 7730026170 / КПП 773001001
ОГРН 1037739353926
e-mail: 67@edu.mos.ru

П Р И К А З

30.08.2019г.

№ 111

г. Москва

**О создании и утверждении бракеражной комиссии,
на 2019 – 2020 учебный год для проведения оценки качества блюд
готовой продукции и кулинарных изделий
в учебных корпусах школьного и дошкольного уровня образования**

В соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 статья 14 пункт 14.6 и СанПиН 2.4.1.3049-13 статья 14 пункт 14.23, утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года № 45 и 15 мая 2013 года № 26

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Для обеспечения соблюдения требований СанПиН 2.4.5.2409-08 статья 14 пункт 14.6 и СанПиН 2.4.1.3049-13 статья 14 пункт 14.23 по условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий обучающимся, создать на 2019-2020 учебный год бракеражные комиссии по каждому учебному корпусу школьного и дошкольного уровня образования в следующем составе комиссий:

Отделение общего образования № 1, Кутузовский проезд, дом 10, стр. 1:
Чернова Юлия Дмитриевна – специалист по питанию;
Бернов Арман Романович – заведующий хозяйством;
Медицинский работник детской городской поликлиники ГБУЗ «ДГП №30 ДЗМ»;
Граченков Илья Александрович – специалист;
Заведующая производством (повар) Исполнителя услуг ООО «Верона».

Отделение общего образования № 2, улица Поклонная, дом 10, к. 2:
Заббарова Дания Тимофеевна – специалист по питанию;
Медицинский работник детской городской поликлиники ГБУЗ «ДГП №30 ДЗМ»;
Верещагина Марина Станиславовна – специалист по охране труда;

Сергеев Сергей Владимирович – заведующий хозяйством;
Заведующая производством (повар) Исполнителя услуг ООО «Верона»;

Отделение дополнительного образования № 3, улица Поклонная, дом 16:

Заббарова Дания Тимофеевна – специалист по питанию;
Медицинский работник детской городской поликлиники ГБУЗ «ДГП №30 ДЗМ»;
Еленкина Эльвира Александровна – заведующая хозяйством;
Кокошникова Валентина Викторовна - методист;
Заведующая производством (повар) Исполнителя услуг ООО «Верона».

Отделение общего образования № 4, улица Дениса Давыдова, дом 5:

Шебанина Наталья Анатольевна – специалист по питанию;
Куликов Алексей Анатольевич – заведующий хозяйством;
Хазанова Галина Александровна – учитель математики;
Медицинский работник детской городской поликлиники ГБУЗ «ДГП №30 ДЗМ»;
Заведующая производством (повар) Исполнителя услуг ООО «Верона».

Отделение дошкольного образования № 1, улица Площадь Победы, дом 1:

Григорьева Марина Семеновна – старший методист (расширение по должности специалист по питанию);
Старостина Ирина Николаевна - методист;
Лебедева Татьяна Владимировна – воспитатель;
Карасева Татьяна Сергеевна – помощник воспитателя;
Смирнова Екатерина Сергеевна – воспитатель;
Елизарова Елена Николаевна – воспитатель;
Медицинский работник детской городской поликлиники ГБУЗ «ДГП №30 ДЗМ»;
Заведующая производством (повар) Исполнителя услуг ООО «Верона»

Отделение дошкольного образования № 2, улица Поклонная, дом 4:

Березнева Валентина Александровна – методист (расширение по должности ответственная по питанию);
Медицинский работник детской городской поликлиники ГБУЗ «ДГП №30 ДЗМ»;
Богданова Маринэ Пирузевна - воспитатель;
Губарева Ольга Юрьевна – воспитатель;
Пашенко Анна Юрьевна – помощник воспитателя;
Сафронова Наталья Анатольевна – помощник воспитателя;
Заведующая производством (повар) Исполнителя услуг ООО «Верона».

Отделение дошкольного образования № 3, улица Генерала Ермолова, дом 10/6:

Доценко Наталья Николаевна – администратор дошкольного отделения (расширение по должности специалист по питанию);
Якименко Ирина Витальевна – помощник воспитателя;
Игнатова Галина Михайловна – воспитатель;
Медицинский работник детской городской поликлиники ГБУЗ «ДГП №30 ДЗМ»;
Заведующая производством (повар) Исполнителя услуг ООО «Верона».

2. Утвердить состав членов бракеражной комиссии на 2019-2020 учебный год по каждому учебному корпусу, указанному в п. 1 настоящего приказа;

3. Утвердить и ввести в действие «Положение о бракеражной комиссии на 2019 – 2020 учебный год (Приложением № 1 к приказу) по ГБОУ «Школа № 67» на 2019-2020 учебный год;

4. Настоящий приказ вступает в силу с момента его подписания;

5. С момента подписания настоящего приказа признать утратившим силу приказ от 01.04.2019 № 41/2;

6. Контроль за работой бракеражных комиссий по оценке качества готовой продукции и кулинарных блюд в учебных корпусах школьного и дошкольного уровня образования возложить на специалиста по питанию комплекса Чернову Ю.Д.;

7. Секретарю Шиковой В.В. ознакомить с приказом сотрудников Школы в части их касающейся;

8. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя директора Макаровского Е.Н.

Директор ГБОУ «Школа № 67»

Козлов А.Е.

М.П.



Утверждаю:
Директор ГБОУ «Школа № 67»
/ Козлов А.Е.
2019 год



ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
в ГБОУ «Школа № 67» на 2019-2020 учебный год

1. Общие положения.

Настоящее Положение разработано на основе следующих нормативных документов: СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.1.3049-13, ГОСТ Р 531042008, сборников рецептур, технологических карт, Приказа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 г. № 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях».

1.1. Основываясь на принципах коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом школы в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе, детских садах создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Назначение бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой школьной столовой, буфетом и блоками питания в детских садах.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН, технологическими картами, ГОСТами.

1.4. Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается о своей работе по осуществлению контроля за работой столовой на совещаниях при заместителе директора, перед родительской общественностью учебного корпуса или на собраниях трудового коллектива

1.5. Руководство школы обязано содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

1.6. Срок действия данного положения не ограничен.

2. Управление и структура бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия по каждому учебному корпусу создается приказом директора школы на учебный год. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе и СанПиН.

2.2. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 3 (трех). Количество членов бракеражной комиссии определяется таким образом, чтобы на момент снятия бракеража пищи в учебном корпусе в блоке питания находились данные работники, в соответствии с графиком работы.

2.3. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации, документовед, учителя, воспитатели, медицинский работник, заведующая производством. (Можно привлекать представителей родительской общественности, при наличии санитарной одежды, медицинской книжки, знаний критериев оценки качества блюд и не имеющих ограничений по медицинским показаниям).

3. Обязанности бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия обязана:

- осуществлять контроль за работой столовой (пищеблока);
- проверять санитарное состояние пищеблока, буфетной;
- контролировать наличие маркировки на посуде;
- контролировать выход готовой продукции;
- контролировать наличие и условия хранения суточных проб;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поступающей продукции, соблюдение условий и правил транспортировки. Состояние автотранспорта, перевозящего продукты питания;
- контролировать разнообразие блюд и соблюдение циклического меню;
- проверять соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации;
- проводить бракераж готовой продукции;
- предотвращать пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания;
- отчитываться о своей работе на заседаниях различных совещательных органов и комиссий;
- своевременно выполнять рекомендации технологов Исполнителя услуг и предписания вышестоящих и контролирующих организаций.

4. Права бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия имеет право:

- осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверять пригодность складских помещений;
- следить за правильностью составления меню;
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблоков, и лиц, участвующих (связанных) с приготовлением и раздачей пищи;
- периодически присутствовать при закладке основных продуктов;
- вносить на рассмотрение администрации школы и Исполнителя услуг предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

5. Содержание и формы работы

5.1. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

5.2. Бракеражная комиссия путем взвешивания 5 - 10 порций определяет фактический выход одной порции. Вес порционных изделий не должен быть меньше должной средней массы (допускаются отклонения $\pm 3\%$ от нормы выхода);

5.3. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чистые приборы, питьевую воду, тарелки с указанием веса на обратной стороне (вмещающие как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку;

5.4. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы перед каждым приемом пищи обучающимися за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

5.5. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню: в нем должны быть дата, полное наименование блюда, выход порций, цена. Меню должно быть утверждено заместителем директора школы, подписано заведующей производством, ответственным за питание с указанием фамилии калькулятора;

5.6. Бракерную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав 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.

5.7. Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции». Данный журнал установленной формы (СанПиН 2.4.5. 2409-08 , форма 2) оформляется подписями (членами бракеражной комиссии, не менее 3 человек). Замечания и нарушения, установленные комиссией при приготовлении блюд, заносятся в этот же журнал, в графу для примечаний. Бракерный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью; хранится бракерный журнал у заведующей производством;

5.8. Результаты органолептической оценки заносятся в графу «Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда».

6. Бракераж пищи

6.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой школы и пищеблоке детского сада, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности перед каждым приемом пищи;

6.2. Оценка качества продукции заносится в бракерный журнал до начала её реализации. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно - пищевую лабораторию;

6.3. За качество пищи несут ответственность медсестра, заведующая производством, повар столовой;

6.4. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям;

6.5. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо.

Критерии оценки качества блюд. (Приложение № 1 к Положению).

«Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

«Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;

«Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;

«Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

(Основание: Указание Главного государственного санитарного врача по РБ № С – 112 от 20.02.02 г.)

7. Органолептическая оценка первых блюд

7.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.

7.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

7.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.

7.4. При проверке пюре-образных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протёртых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

7.5. 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.

7.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

8. Органолептическая оценка вторых блюд.

8.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая.

8.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

8.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

8.4. Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

8.5. 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 несоответствии рецептуре – блюдо снимается с реализации.

8.6. 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, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

8.7. 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. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

8.8. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 - 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

(Основание: Указание Главного государственного санитарного врача по РБ № С – 112 от 20.02.02 г. Приложение к письму Министерства торговли РСФСР от 21 августа 1963 г. № 0848; Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 8 ноября 2001 г. № 31 "О введении в действие санитарных правил" (с изменениями и дополнениями) Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 ноября 2001 г.).

8. Осуществление контроля за работой бракеражной комиссии

8.1. Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет заместитель директора школы и специалист по организации питания;

8.2. В случае невозможности решения спорных вопросов между членами комиссии, работниками столовой и другими лицами, заместитель директора школы совместно с администрацией Исполнителя услуг создают временную комиссию для решения спорных вопросов;

8.3. Члены бракеражной комиссии имеют право на начисление стимулирующих выплат (по зоне подчинения).

Данное Положение о бракеражной комиссии разработано на основании ГОСТ, Постановления Главного санитарного врача РФ, СанПиН, ТУ, Товароведения продовольственных товаров, Правилами торговли РФ.

Положение разработала и проверила, специалист по питанию: Чернова Ю.Д.



«30» 08 2019 год

Приложение 1
к Положению о бракеражной комиссии

Критерии качества

Оценка 5 баллов (отличное качество) соответствует блюдам (изделиям) без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов.

Оценка 4 балла (хорошее качество) соответствует блюдам (изделиям) с незначительными или легкоустраняемыми недостатками. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно соленый вкус блюда (изделия) и т.д.

Оценка 3 балла (удовлетворительное качество) соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с более значительными недостатками, но пригодным для реализации без переработки. К таким недостаткам относят подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая текстура (консистенция) мяса и т.д. Если вкусу и запаху блюда (изделия) присваивают оценку 3 балла, то независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем 3 балла.

Оценка 2 балла (неудовлетворительное качество) соответствует блюдам (изделиям) со значительными дефектами. Наличием посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму и т.д.

Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю». Оценка «неудовлетворительно», данная членами бракеражной комиссии, обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, акт доводится до руководства предприятия, осуществляющего организацию горячего питания в школе, и директора школы.

Снижение оценки качества блюд и кулинарных изделий за обнаруженные дефекты при снятии бракеража готовой продукции. ГОСТ Р 53104-2008.

Наименование показателей	Дефекты	Снижение оценки (баллы)
Внешний вид	Несоответствие нарезки одного компонента в блюде	0,5
	Наличие комочков заварившейся муки, крахмала или манной крупы, не протертых частичек в соусе.	0,5
	Наличие трещин на поверхности пудингов, шарлоток	0,5
	Наличие пленки на поверхности киселей	0,5
	Первичная обработка компонентов для компотов, бутербродов произведена не полностью	1,0
	Несоответствие набора продуктов рецептуре блюд	1,0
	Наличие слипшихся комочков в блюдах и гарнирах из круп и макаронных изделий	1,0
	Нарушена целостность панировки	1,0
	Наличие взвешенных частичек (мутность) в напитках	1,0
	Значительное отслоение жира в соусе, икре овощной (маринаде)	1,0
	Несоответствие формы блюда	1,0
	Отсутствие блеска масла на поверхности салатов, винегретов	1,0
	Масса плохо взбита	1,0
	Наличие пленки на поверхности соусов	1,0
	Первичная обработка овощей для салатов, винегретов произведена не полностью	2,0
	Вытекание фарша	2,0
	Не держат форму яблоки печеные	2,0
	Несоответствие формы нарезки, подсыхание, или выделение жира на поверхности сыра, колбасы, салатов, винегретов.	2,0
	Наличие костей, голов, костных пластинок в супах	3,0

	Вспенивание киселей, кисломолочной продукции, просрочена реализация	3,0
	Чай-заварка (чайная пыль вследствие длительного хранения)	3,0
Цвет	Незначительно отличающийся от характерного	0,5
	Слабоокрашенный или темноокрашенный не свойственный для данного блюда (изделия)	1,0
	Несвойственная окраска изделий, блюд (в том числе на разрезе) или их компонентов	2,0
Запах	Слабовыраженный, мало типичный с заметным преобладанием одного компонента, слабый посторонний	1,5
	Посторонний, неприятный привкус прокисших, подгоревших, несвежих продуктов, прогорклого осалившегося жира	3,0
Консистенция	Мягкая не хрустящая у соленых огурцов или капусты в салатах и винегретах	0,5
	Не сочная в салатах из свежих овощей, в маринадах	1,0
	Сухая в пудингах, запеканках, сырниках, шарлотках	1,5
	Сухая в бутербродах	2,0
	Недоваренные или переваренные компоненты	2,0
	Нарушено соотношение массы плотной и жидкой части (в супах, компотах)	2,0
	Очень жидкая или очень густая (в супах, компотах)	2,0
	Неоднородная в фаршах, в киселях, в рубленых изделиях	2,0
	Крошливая: в мясных рубленых и запеченных блюдах и изделий из творога и овощей	2,0
	Жесткая, сухая в изделиях из мяса и мясопродуктов, птицы и рыбы	2,0
	Липкая, неоднородная в суфле, пудингах, шарлотках	3,0
Вкус	Слабовыраженный	1,0

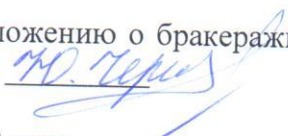
	Слегка пересоленный	2,0
	Нетипичный, соленый, кислый, посторонний, острый	3,0

Расчет оценки качества продукции

При обнаружении дефектов в готовой продукции из оценки «5» вычитаются сниженные баллы. **В примечании журнала указываются факты запрещения к реализации готовой продукции**

Общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее арифметическое значение оценок всех сотрудников, принимавших участие в оценке, с точностью до первого знака после запятой.

Приложение № 1 к Положению о бракеражной комиссии разработано на основании ГОСТ, Постановления Главного санитарного врача РФ, СанПиН, ТУ и Правилами торговли РФ.

Приложение № 1 к Положению о бракеражной комиссии разработала и проверила специалист по питанию: Чернова Ю.Д. 

« 30 » 08 2019 года