

КОПИЯ ВЕРНА

Департамент образования города Москвы

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ города Москвы
ШКОЛА № 1748 «ВЕРТИКАЛЬ»

ПРИКАЗ

№ 144/40-О

от 01.09.2020 г.

О создании бракеражных комиссий в 2020/2021 учебном году.

В связи заключением Гражданско-правового договора № (1748-110-20)-688 от 27.07.2020 «На оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения города Москвы «Школа № 1748 «Вертикаль» и требованиями п.14.6. СанПиН 2.4.5.2409-09 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражные комиссии по корпусам в следующем составе:

1.1. Корпус 1:

1. Социальный педагог - Козлов А.В.
2. Заместитель директора - Якимович Н.В.
3. Техник по питанию - Чернова Т.Е.
4. Социальный педагог - Макарова Н.В.
5. Зав. производством - Панченко И.А.
6. Повар - Родиченко И.И.

1.2. Корпус 2:

1. Социальный педагог - Козлов А.В.
2. Методист - Гарбарь Л.Г.
3. Техник по питанию - Колунтаева Е.Н.
4. Социальный педагог - Тимофеев О.А.
5. Зав. производством - Воронежцева Г.И.
6. Повар - Пиксайкина Т.В.

1.3. Корпус 3:

1. Социальный педагог - Козлов А.В.
2. Методист - Ненахова А.О.
3. Методист - Горюнова О.А.
4. Техник по питанию - Колунтаева Е.Н.
5. Зав. производством - Кондрушина А.П.

1.4. Корпус 4:

1. Социальный педагог - Козлов А.В.
2. Методист - Максютенко П.В.
3. Техник по питанию - Молдавская Е.В.
4. Зав. производством - Борисенко Е.А.
5. Педагог организатор - Разгулина Н.С.

1.5. Корпус 5:

1. Социальный педагог - Козлов А.В.
2. Методист – Айзатуллова Р.З.
3. Техник по питанию - Полякина Е.М.
4. Зав. производством (1 зал) - Чекарева Г.А.
5. Зав. производством (2 зал) - Жаркова И.А.
6. Педагог организатор – Иванова С.А.

1.6. Корпус 6:

1. Социальный педагог - Козлов А.В.
2. Педагог организатор – Корнеева Е.И.
3. Техник по питанию - Медведева О.В.
4. Педагог организатор - Беликова Е.Э.
5. Зав. производством - Мишухина Л.Л.

1.7. Корпус 7:

1. Социальный педагог - Козлов А.В.
2. Заместитель директора – Литвинова Е.В.
3. Социальный педагог - Сверчков С.С.
4. Техник по питанию - Гагарина Н.А.
5. Зав. производством - Мартиросян А.К.
6. Повар - Казарян С.Г.

1.8. Корпус 8:

1. Социальный педагог - Козлов А.В.
2. Учитель – Шевцова М.В.
3. Учитель - Меньилова Т.В..
4. Техник по питанию - Давыдова М.В.
5. Зав. производством - Маслова Н.В.

1.9. Дошкольные группы корпус № 1 «Теремок»:

1. Социальный педагог - Козлов А.В.
2. Старший воспитатель - Хромых А.Ф.
3. Воспитатель - Русакова Н.М.
4. Техник по питанию - Сергиенко Т.В.
5. Зав. производством - Калиниченко А.Д.

1.10. Дошкольные группы корпус № 2 «Улыбка»:

1. Социальный педагог - Козлов А.В.
2. Старший воспитатель - Дьячкова Л.Н.
3. Воспитатель - Добрынина Н.Н.
4. Техник по питанию - Сергиенко Т.В.
5. Зав. производством - Ханахмедова С.М.
6. Повар - Ханахмедова С.А.

1.11. Дошкольные группы корпус № 3 «Умка»:

1. Социальный педагог - Козлов А.В.
2. Старший воспитатель - Дьячкова Л.Н.
3. Воспитатель - Белоусова Е.М.
4. Техник по питанию - Чернова Т.В.
5. Зав. производством - Шпагина И.А.
6. Повар - Панкова Т.Ю.

1.12. Дошкольные группы корпус № 6 «Цветик - семицветик»:

1. Социальный педагог - Козлов А.В.
2. Старший воспитатель - Прыкина Е.В.
3. Воспитатель - Лапшова О.В.
4. Техник по питанию - Молдавская Е.В.
5. Зав. производством - Алимарданова Р.Я.
6. Повар - Ибрагимова У.Б.

1.13. Дошкольные группы корпус № 7 «Солнышко»:

1. Социальный педагог - Козлов А.В.
2. Старший воспитатель - Устинова Е.Н.
3. Воспитатель - Корнеевко Н.А.
4. Техник по питанию - Сергиенко Т.В.
5. Зав. производством - Дощицына А.А.
6. Повар - Павлова Н.С.

1.14. Дошкольные группы корпус № 8 «Золотая рыбка»:

1. Социальный педагог - Козлов А.В.
2. Старший воспитатель - Мустафина А.М.
3. Техник по питанию - Полякина Е.М.
4. Воспитатель - Мушаилова Ю.Г.
5. Зав. производством - Оганесян Г.О.
6. Повар - Мирхакимова М.Б.

1.14. Дошкольные группы корпус № 9 «Клёпа»:

1. Социальный педагог - Козлов А.В.
2. Старший воспитатель - Козлова Н.А.
3. Воспитатель - Жданова В.В.
4. Техник по питанию - Давыдова М.В.
5. Зав. производством - Гаевская С.В.
6. Повар - Колоненкова А.А.

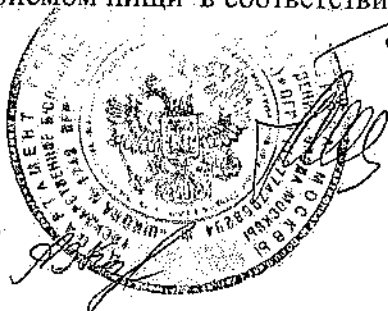
1.15. Дошкольные группы корпус № 10 «Изумрудный город»:

1. Социальный педагог - Козлов А.В.
2. Старший воспитатель - Козлова Н.А.
3. Воспитатель - Муранова Е.А.
4. Техник по питанию - Давыдова М.В.
5. Зав. производством - Степанова А.Е.
6. Повар - Абдуллаева О.Ш.

2. Утвердить Положение о бракеражной комиссии в ГБОУ Школе № 1748, и ввести его в действие с 01.09.2020 г.

3. Членам комиссий (в количестве не менее трех человек) обеспечить приемку готовых блюд перед каждым приемом пищи в соответствии с «Положением о бракеражной комиссии».

Директор школы



Т.А. Банчукова

Исп. Козлов А.В.

УТВЕРЖДАЮ

Директор
ГБОУ Школа №1748 «Вертикаль»

« 1 »



Положение о бракеражной комиссии

I. Общее положение

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года и требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся» и Сан.ПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия ежегодно создается приказом директора школы перед началом учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачеством готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии во всех корпусах школы.

Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд обучающимся и воспитанникам, направить их на доработку или переработку и незамедлительно поставить в известность организатора питания путем составления претензионного акта.

1.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у заведующего производством в каждом корпусе школы.

В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность члены бракеражной комиссии, заведующая производством и повар.

1.4. Полномочия комиссии

Бракеражная комиссия школы:

- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проводит органолептическую оценку готовой продукции, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;

II. 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, её цвет.

2.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом 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 неё температуре.

2.4. При снятии пробы необходимо выполнять следующие 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.

III. Органолептическая оценка первых блюд

3.1. 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.

3.2. 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).

3.3. 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.

3.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротёртых 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, недосолености, 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 подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

IV. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

4.4. Макароны 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.

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 несоответствии 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. У плохо приготовленного соуса – горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её 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. 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.

V. Критерии оценки качества блюд

5.1. При оценке качества готовой продукции применяются следующие оценки:

«Удовлетворительно» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

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

5.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии, проводивших бракераж.

VI. Управление и структура.

4.1. В состав бракеражной комиссии в каждом корпусе входят:

- администратор или старший воспитатель корпуса;
- ответственный за организацию питания в школы;
- специалист по питанию данного корпуса;
- заведующий производством;
- повар.