



АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДСКОГО ОКРУГА
ГОРОД ВОРОНЕЖ
УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ

Комиссаржевской ул., 14-а, Воронеж, Воронежская область, Россия, 394036
телефон (473) 228-32-28, 228-32-19, факс (473) 228-39-23, e-mail: emzentsova@cityhall.voronezh-city.ru
ОКПО/ОГРН 02104985/1033600034885, ИНН/КПП 3666047790/366601001

08.09.2016 № 4638/01-02

на № _____ от _____ 2016

Начальникам

отделов образования

О проведении бракеража блюд при
организации школьного питания

Директорам

общеобразовательных учреждений

Управление образования и молодёжной политики в целях усиления контроля за качеством питания школьников направляет рекомендации о проведении бракеража готовых рационов школьного питания.

1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые для школьного питания, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
2. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий по органолептическим показателям производит бракеражная комиссия, созданная в соответствии с приказом директора общеобразовательного учреждения, в составе не менее трёх человек: медицинского работника, заведующего производством (повара), представителя(ей) администрации образовательного учреждения. Пробу снимают непосредственно из ёмкостей, в которых пища готовится.
3. 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: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

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

Оценка «хорошо» даётся блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.).

Оценка «удовлетворительно» даётся блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для продажи без переработки.

Оценка «неудовлетворительно» (брак) даётся изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

4. Результат оценки качества продукции заносится в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (форма 2 приложения 10 СанПиН 2.4.5. 2409-08) до начала её реализации, оформляется подписями всех членов комиссии. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён

печатью; хранится бракеражный журнал у заведующего производством (повара). При установленном нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с реализации, направить их на доработку или переработку.

5. За качество пищи несут ответственность заведующий производством, повара, приготовляющие продукцию (рационы питания), члены бракеражной комиссии.

6. Вес порционных блюд должен соответствовать весу порций, указанному в меню, согласованном управлением Роспотребнадзора по Воронежской области (в меню-раскладке). Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются

5 - 10 порций каждого вида блюда, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путём взвешивания порций, взятых при отпуске.

7. В случае некачественного приготовления блюд, зафиксированного бракеражной комиссией общеобразовательного учреждения (Заказчика), на основании акта и претензии, направленной организатору питания (Исполнителю) в установленном порядке, с Исполнителя взыскивается штраф в соответствии с пунктом 8.6 Контракта, заключенного на оказание услуг по организации горячего питания школьников. Претензии, направляемые Заказчиком организатору питания (Исполнителю), следует регистрировать в отдельном журнале.

8. В случае несоответствия массы готового блюда массе порции, указанной в меню, должен устанавливаться штраф в соответствии с пунктом 8.6 заключенного Контракта.

Руководитель

Л.А.Кулакова