

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ГОРОДА МОСКВЫ «ШКОЛА № 627 ИМЕНИ ГЕНЕРАЛА Д.Д. ЛЕЛЮШЕНКО»  
(ГБОУ ШКОЛА № 627)

115054 г. Москва, ул. Дубининская, д.42; тел./факс (495) 959-78-31; e-mail:627@edu.mos.ru  
ОКПО 14172615 ОГРН 1127747118003 ИНН/КПП 7713757043/770501001

Рассмотрено на заседании  
управляющего совета  
ГБОУ Школа № 627  
Протокол № 4 от 18.02.16г.

Согласовано:

Утверждаю:

Протокол № 4 от 22.01.16г.

19.02.16г.

Председатель УС

Председатель ПК

Директор ГБОУ Школа № 627

В.И.Узун

Т.А.Давыдова

Л.В.Павлюченко

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о бракеражной комиссии Государственного бюджетного  
общеобразовательного учреждения города Москвы «Школа № 627 имени  
генерала Д.Д. Лелюшенко»**

**1. Общие положения.**

1.1. Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством поступающей продукции, для ежедневного контроля за объемом и качеством оказываемых услуг, соблюдением сроков их оказания, за организацией приема пищи воспитанниками и обучающимися и выставление претензий в случае ненадлежащего исполнения условий государственного контракта.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными правовыми актами Российской Федерации и города Москвы, приказами и распоряжениями Департамента образования города Москвы, действующим санитарным законодательством, государственным контрактом, уставом и локальными актами образовательной организации.

1.3. Основные документы, регламентирующие процессы организации питания:

- Нормативные и методические документы.
- Государственное задание на организацию питания обучающихся (воспитанников).
- Рацион питания обучающихся (воспитанников).
- Циклическое меню.
- Меню на текущий день.
- Ассортиментные перечни пищевых продуктов для свободной продажи.
- Техническая документация.

**2. Основные задачи организации питания обучающихся и воспитанников.**

2.1. Обеспечение обучающихся и воспитанников пищевыми веществами, в том числе незаменимыми, и энергией, в соответствии с возрастными физиологическими потребностями в них, с учетом времени пребывания в

образовательной организации и характера осуществляемой деятельности, в соответствии с принципами гигиены питания.

2.2. Формирование у обучающихся и воспитанников рационального пищевого поведения.

2.3. Реализация оздоровительных функций питания и профилактика алиментарно-зависимых (связанных с нерациональным питанием) неинфекционных заболеваний и пищевого дисбаланса, в том числе недостаточности микронутриентов, среди обучающихся и воспитанников.

2.4. Предупреждение пищевых отравлений и профилактика острых кишечных инфекций, в том числе за счет соблюдения требований безопасности и производственной санитарии при обеспечении питания обучающихся и воспитанников.

2.5. Соблюдение требований качества и безопасности при обеспечении питания обучающихся и воспитанников.

2.6. Создание психологически комфортных условий для обучающихся и воспитанников во время приема пищи в образовательной организации.

### **3. Основные направления работы.**

3.1. Бракеражная комиссия осуществляет ежедневный входной контроль продукции, поступающей на пищеблок. Результаты заносятся в «Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов», поступающих на пищеблок.

3.2. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией, которая оценивает качество блюд. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

3.3 Бракеражная комиссия контролирует выходы порций готовых блюд и кулинарных изделий: масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Факты запрещения к реализации готовой продукции указываются в журнале.

3.4. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за технологией приготовления и сроками реализации готовых блюд: готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается. Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре  $4\pm 2^{\circ}\text{C}$  не более 2-х часов.

Салаты заправляются непосредственно перед раздачей. Хранение салатов в заправленном виде не более 30 минут при температуре  $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ .

3.5. Бракеражная комиссия производит инструментальные измерения температуры готовых блюд при раздаче: горячие блюда (супы, соусы, напитки) должны иметь температуру не ниже  $70-75^{\circ}\text{C}$ , вторые блюда и гарниры - не ниже  $60-65^{\circ}\text{C}$ , холодные супы, напитки - не выше  $14^{\circ}\text{C}$ , в ДООУ не ниже  $+15^{\circ}\text{C}$ . Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

3.6. Бракеражная комиссия осуществляет ежедневный контроль за

соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения. Проводит контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании с использованием термометров. Результаты заносятся в "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

**4. Основные функции бракеражной комиссии, связанные с организацией питания обучающихся и воспитанников:**

- Обеспечение безопасным и качественным питанием обучающихся и воспитанников.
- Контроль и мониторинг питания обучающихся и воспитанников.