

**ДТЭСЗН ГОРОДА МОСКВЫ**  
**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ**  
**ЦЕНТР СОДЕЙСТВИЯ СЕМЕЙНОМУ ВОСПИТАНИЮ «БЕРЕГ НАДЕЖДЫ»**  
**ДЕПАРТАМЕНТА ТРУДА И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ НАСЕЛЕНИЯ**

**П Р И К А З**

От 27 января 2020 г.

№ 26

*О создании бракеражной комиссии*

Во исполнение СанПиН 2.4.3259-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей», СанПиН 2.5.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», в целях осуществления контроля за организацией питания воспитанников, соблюдением технологии приготовления, качеством и выходом готовых блюд, а также в связи с организационно-штатными мероприятиями,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать бракеражную комиссию в следующем составе:

**Территория Ново-Переделкино:**

**Председатель** –заместитель директора по социальной защите **Шабашова Ольга Александровна;**

**Члены:** Специалист по питанию – **Старунская Наталья Михайловна;**  
Председатель профкома, учитель-логопед – **Елина Юлия Николаевна;**  
Дежурная медицинская сестра (согласно графику сменности);  
Кладовщик – **Бурулева Елена Викторовна;**  
Повар (согласно графику сменности).

**Территория Солнцево:**

**Председатель** –старший воспитатель – **Переверзева Ольга Викторовна;**

**Члены:** Специалист по питанию – **Старунская Наталья Михайловна;**  
Зам. председателя профкома - учитель-дефектолог – **Ишкова Наталья Сергеевна;**  
Дежурная медицинская сестра (по графику);  
Кладовщик – **Хромышева Юлия Юрьевна;**  
Помощник воспитателя (согласно графику сменности).

2. Бракеражная комиссия, состоящая из вышеперечисленного персонала:

- перед каждым приёмом пищи проводит органолептическую оценку готовой продукции, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д., только после чего осуществляется выдача готовой пищи;

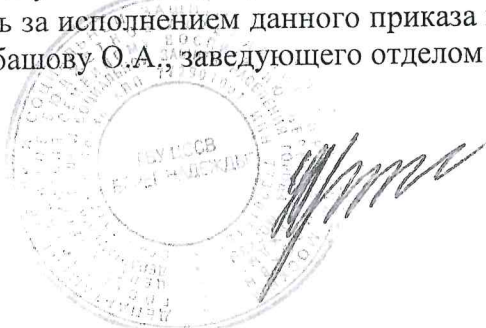
- результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» (форма № 2 приложения 10 СанПиН 2.5.5.2409-08);

- проводит контрольное взвешивание порционных блюд (не менее 3), средний вес которых должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке;

- при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

3. Контроль за исполнением данного приказа возложить на заместителя директора по социальной защите Шабашову О.А., заведующего отделом «Солнцево» Ряховскую Е.А.

Директор



**Н.М. Хрыкина**