

«Согласовано»

Председатель профсоюзной организации

*Милица* А.С. Милованова

« 28 » 08 2019 г.

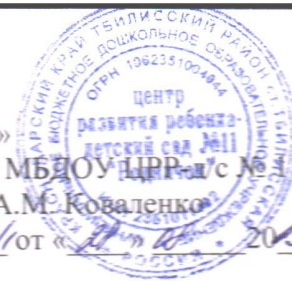


«Утверждаю»

Заведующий МБДОУ ЦРР-д/с № 11 «Родничок»

*А.М. Коваленко* А.М. Коваленко

Приказ № 14/ от « 11 » 08 2019 г.



## ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ В МБДОУ ЦРР-д/с № 11 «Родничок»

### I. Общие положения.

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с уставом дошкольного образовательного учреждения (далее - ДОУ) в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия – комиссия общественного контроля организации и качества питания, сформированная в ДОУ на основании Санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях (СанПиН 2.4.1. 3049-13 от 29.05.2013г.).

1.3. Бракеражная комиссия является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи работникам ДОУ в осуществлении административно-общественного контроля организации и качества питания детей в детском саду.

1.4. Настоящее положение и план работы (Приложение №1) бракеражной комиссии принимается общим Собранием работников ДОУ и вводится в действие на неопределенный срок на основании приказа заведующего ДОУ.

1.5. Изменения и дополнения к положению оформляются в виде приложений, принятых на общем Собрании работников ДОУ, и вводятся в действие на основании приказа заведующего ДОУ.

### II. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием работников ДОУ. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом руководителя ДОУ.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3-4 членов. В состав комиссии могут входить:  
– заведующий ДОУ (председатель комиссии), медицинская сестра, член профсоюзного комитета ДОУ, представитель родительской общественности ДОУ.

2.3. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники ДОУ, приглашенные специалисты.

2.4. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующим ДОУ.

### III. Основные задачи деятельности комиссии

3.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

3.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.

3.3. Предотвращение пищевых отравлений.

3.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

3.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

3.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.

3.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

### IV. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии.

4.1. Бракеражная комиссия право:

– выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в ДОУ;

– давать рекомендации, направленные на улучшение питания в ДОУ;

– ходатайствовать перед администрацией ДОУ о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в детском саду.

4.2. Обязанности бракеражной комиссии:

- контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяют складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- контролируют организацию работы на пищеблоке;
- следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи; – следят за правильностью составления меню;
- присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;
- осуществляют контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- проводят органолептическую оценку готовой пищи;
- проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;
- проводят просветительскую работу с педагогами и родителями воспитанников. Бракеражная комиссия несет ответственность:
  - за выполнение закрепленных за ним полномочий;
  - за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ.

4.4. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

#### V. Содержание и формы работы комиссии

5.1. Комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи медсестры, кладовщика, повара. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно 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.

5.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью, хранится у медсестры. Журнал может вестись в электронном виде, распечатываться, подшиваться в папку, по окончании каждого месяца листы прошнуровываются, пронумеровываются и скрепляются печатью. Заседания бракеражной комиссии оформляются протоколами и скрепляются подписью заведующего и печатью ДОУ. В протоколе фиксируются обсуждаемые вопросы, предложения и замечания по организации питания в детском саду. Нумерация протоколов ведется с начала учебного года.

5.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

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

5.5. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

5.6. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

5.7. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия. Такое блюдо не

6.2.5. 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. Если первое блюдо запрашивается сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

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

6.3. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

6.3.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен. Посторонних примесей, комков.

6.3.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

6.3.5. 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 несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

6.3.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, 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 имеет горьковато-неприятный вкус.

6.3.7. 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. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили.

## VII. Оценка организации питания ДОУ.

7.1. Результат проверки выхода блюд, их качество отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

7.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

7.3. Администрация ДОУ при установлении стимулирующих выплат к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки в организации питания дошкольников.

7.4. Администрация ДОУ обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных членами комиссии.

## VIII. Заключительные положения.

8.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

8.2. Администрация ДОУ при установлении надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

8.3. Администрация ДОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

Заведующий ДОУ

<i>С.И. Дреер</i>	<i>Д.В. Дреер</i>	28.08.2019г
<i>С.И. Дреер</i>	<i>А.В. Дреер</i>	28.08.2019г
<i>С.И. Дреер</i>	<i>А.В. Дреер</i>	28.08.2019г
<i>С.И. Дреер</i>	<i>А.В. Дреер</i>	28.08.2019г