

ПРИНЯТО
на общем собрании работников
протокол №2 от 30.12.2020 г.

УТВЕРЖДЕНО
приказом от 30.12.2020 г. № 155-ОД
Заведующий МБДОУ ДСКВ №34
г.Ейска МО Ейский район
_____ О.К.Савина

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детский сад комбинированного вида № 34 города Ейска
муниципального образования Ейский район

1. Общие положения

1.1. В соответствии с Уставом муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад комбинированного вида № 34 города Ейска муниципального образования Ейский район (далее — ДОО), в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОО создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими нормами санитарного законодательства, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, методическими рекомендациями по организации претензионной работы, требованиями контракта на оказание услуги по обеспечению питанием детей ДОО, настоящим Положением.

1.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией ДОО.

2. Состав бракеражной комиссии

2.1. Состав бракеражной комиссии избирается общим собранием работников ДОО, утверждается приказом заведующего на начало учебного года, срок полномочий комиссии один год.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из не менее трех человек. В ее состав могут входить:

- медицинская сестра по диетическому питанию
- старший воспитатель;
- воспитатель;
- младший воспитатель.

2.3. Бракеражную комиссию возглавляет медицинская медсестра по диетическому питанию.

3. Задачи комиссии

3.1 В задачи бракеражной комиссии входит осуществление контроля:

- за качеством поступающих на склад продуктов питания;
- за условиями перевозки и хранения продуктов питания;
- за закладкой пищевых продуктов в котел для приготовления пищи;
- за качеством готовых блюд;
- за санитарным состоянием помещений пищеблока;
- за ведением документации пищеблока.

4. Содержание и формы работы

4.1. Бракеражная комиссия в полном составе 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, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи старшей медсестры, медицинской сестры по диетическому питанию, 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.

4.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой пищевой продукции.

- Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медицинской сестры по диетическому питанию.

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

4.4. 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.

4.5. 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.

4.6. 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).

4.7. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний и несвойственный 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 допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки подписью «К раздаче не допускаю».

4.8. Оценка качества а блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

4.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при заведующем, Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

4.10. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточной пробы.

4.11. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливаются путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. потому же механизму при раздаче в групповую посуду.

4.12. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода). Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

5. Оценка организации питания в ДОУ

5.1. Результаты проверки выхода блюд и 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.

5.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал готовой пищевой продукции.

5.3. Администрация ДОО обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

6. Заключительные положения

6.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

6.2. При изменении состава бракеражной комиссии и ее председателя соответствующие документы передаются новому составу комиссии по акту приема-передачи документов.

6.3 Администрация ДОО обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.