

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД №4»
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОАРМЕЙСКИЙ РАЙОН**

ПРИКАЗ

от 11.01.2021

№ 05/од

ст. Ивановская

«О создании бракеражной комиссии»

В целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в МДБОУ «Детский сад №4» приказываю:

1. Создать бракеражную комиссию в составе 4-х человек:
председатель комиссии: Белаш Лидия Юрьевна –заведующий ДОУ;
члены комиссии: Мартиросьян Юлия Владимировна–медсестра ДОУ,
Омельченко Татьяна Павловна воспитатель , председатель ПК
Кравченко Марина Прохоровна (в отсутствие Омельченко Т.П.),
Бекетова Людмила Евгеньевна-представитель родительской общественности
2. Данная бракеражная комиссия осуществляет свои полномочия на 2021 год сроком с 01.01 2021 года по 31.12.2021 года.
3. Медсестре Мартиросьян Ю.В.. ежедневно заносить в журнал бракеража готовой продукции результаты органолептической оценки приготовленной пищи.
4. Утвердить Положение о бракеражной комиссии МДБОУ «Детский сад №4» на 2021 год (приложение)
- 5 Работа бракеражной комиссии регламентируется Положением о бракеражной комиссии МДБОУ «Детский сад №4
- 6 Приказ вступает в силу со дня его подписания
- 7 Контроль за выполнением приказа оставляю за медсестрой Мартиросьян Ю.В.

Заведующий

Л.Ю. Белаш

С приказом ознакомлены: _____ Мартиросьян Ю.В.

_____ Омельченко Т.П.

_____ Кравченко М.П.

_____ Бекетова Л.Е.

УТВЕРЖДЕНО
приказом заведующего
МДБОУ «Детский сад №4»
Белаш Л.Ю.
№05\од от 11.01.2021

П О Л О Ж Е Н И Е
о бракеражной комиссии
муниципального дошкольного
бюджетного образовательного
учреждения «Детский сад № 4»

1. Общее положение

- 1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с уставом МДБОУ в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в детском саду создается и действует бракеражная комиссия.
- 1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом детского сада.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

- 2.1. Бракеражная комиссия избирается общим собранием сотрудников детского сада.
- 2.2. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего МДБОУ «Детский сад №4»
- 2.3. Бракеражная комиссия состоит из 3–4 человек. В состав комиссии входят:
- 2.4. заведующий МДБОУ «Детский сад №4» Белаш Л.Ю. (председатель комиссии);
Члены комиссии
 - медсестра Мартиросьян Ю.В.;
 - председатель ПК Омельченко Т.П.
 - завхоз Кравченко М.П. (в отсутствии Омельченко Т.П.)
 - -представитель родительской общественности Бекетова Л.Е.
- 2.5. В необходимых условиях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники детского сада, приглашённые специалисты, эксперты, а также специалисты управления образования.
- 2.6. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующим ДОУ.

3. Полномочия комиссии

- 3.1. Бракеражная комиссия детского сада:
 - осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
 - проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил и условий их хранения;
 - ежедневно следит за правильностью составления меню;
 - контролирует организацию работы на пищеблоке;
 - осуществляет контроль над сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
 - проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

- следит и контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему реализуемых порций к количеству детей.

4. Оценка организации питания в детском саду

- 4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по пятибалльной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
- 4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.
- 4.3. Комиссия по рассмотрению установления выплат стимулирующего характера при распределении надбавок к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки.
- 4.4. Администрация ДООУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

5. Содержание и формы работы.

- 5.1. Медицинский персонал ежедневно снимает пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. При обнаружении нарушения для снятия пробы приглашаются все члены бракеражной комиссии. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, полное наименование блюда, количество наименований выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим ДООУ должны стоять подписи медицинского персонала, завхоза, повара. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав 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 контроля над рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медицинского персонала.
- 5.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

5.4. **Отметка разрешено** ставится таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Отметка разрешено ставится 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.

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

Отметка «не разрешено» ставится 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 допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

5.5. Отметка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями медицинского персонала.

5.6. Отметка качества блюд и кулинарных изделий «разрешено», «не разрешено», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при заведующем.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

5.8. Медицинской персонал проверяет наличие суточной пробы.

5.7. 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. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

5.8. 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).