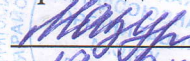


МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №14

СОГЛАСОВАНО

Председатель ПК МКДОУ д/с №14

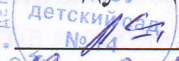
 А.А.Мазур

«19» апреля 2019 г.



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МКДОУ д/с №14

 Л.В.Светличная

«19» апреля 2019 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии в МКДОУ детский сад №14

ПОЛОЖЕНИЕ **о бракеражной комиссии в МКДОУ детский сад №14**

1. Общие положения

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления ДОУ, а также Уставом ДОУ в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ создаётся и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом ДОУ.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав

2.1. Состав комиссии и сроки её полномочий утверждаются приказом заведующего ДОУ.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из трёх(3) человек. В её состав входят:

-заведующий ДОУ;

-старшая медицинская сестра;

-член профсоюзного комитета.

2.3. В необходимых условиях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники ДОУ, приглашённые специалисты, эксперты, а также специалисты управления образования.

2.4. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждает заведующий ДОУ.

3. Полномочия комиссии

3.1. Бракеражная комиссия ДОУ:

-Проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жёсткость, сочность перед раздачей на группы;

-Проверяет соответствие объёмов приготовленного питания объёму реализующих порций к количеству детей.

-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.

4.Оценка организации питания в ДООУ

- 4.1.Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются «хорошо» или «плохо». 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, выносятся на заседание совета по питанию и оформляется протоколом.
- 4.3.Администрация ДООУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры по устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

5.Содержание и формы работы бракеражной комиссии

- 5.1.Бракеражная комиссия ежедневно снимает пробы перед началом раздачи готовой пищи. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нём должны быть проставлены дата, количество детей, полное наименование блюд, количество наименований выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим ДООУ. Бракеражную пробу берут из общего котла. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы, борщи и т.д),а затем дегустируются вторые блюда.
- 5.2.Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции». Журнал должен быть прошнурован ,пронумерован и скреплён печатью: хранится у председателя бракеражной комиссии.
- 5.3.Органолептическая оценка даётся на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус, готовность, доброкачественность)
- 5.4.Оценка «плохо» даётся блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний 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 подписью «к раздаче не допускается». Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

5.5. Оценка «хорошо» даётся таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету, запаху, внешнему виду и консистенции предусмотренными требованиями.

5.6. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объём первых блюд устанавливают путём деления ёмкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.д. взвешивают всю кастрюлю или котёл, содержащий готовое блюдо и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объёмы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.д. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

5.7. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.д.) производят путём взвешивания 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.

Прошито, пронумеровано
и скреплено печатью 4 листов

М.П. (штампа)

Заведующий МКДОУ д/с №14

Л.В.Светличная

«19» апреля 20 19 год

