

СОГЛАСОВАНО
Председатель ПК МКДОУ д/с №14
А.А.Мазур
«19» 20 19 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МКДОУ д/с №14
Л.В.Светличная
«19» 20 19 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии Муниципального казённого дошкольного образовательного учреждения детский сад №14ст.Весёлой

1. Общие положения

- 1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом ДОУ в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в детском саду создаётся 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 её состав

- 2.1. Бракеражная комиссия избирается общим собранием сотрудников ДОУ.
- 2.2. Состав комиссии и сроки её полномочий утверждаются приказом заведующего ДОУ.
- 2.3. Бракеражная комиссия состоит из 3 человек. В её состав входят:
-заведующий
-медсестра
-член профсоюзного комитета
- 2.4. В необходимых условиях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники ДОУ, приглашённые специалисты, эксперты, а также специалисты управления образования.
- 2.5. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждает заведующий 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 её цвет, запах, вкус, консистенцию, жёсткость, сочность и т.д.;
- проверяет соответствие объёмов приготовленного питания объёму реализуемых порций к количеству детей.

4. Оценка организации питания в ДОУ

- 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, заносятся в бракеражный журнал.
- 4.3. Администрация ДОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

5. Содержание и формы работы бракеражной комиссии

- 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-требуванием: в нём должны быть проставлены дата, количество детей, полное наименование блюд, количество наименований выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим ДОУ. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав пищу в котле. Бракераж. начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.д.), а затем дегустируются в последнюю очередь.

- 5.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля над рационом питания и приёмки (бракеража) готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплён печатью: хранится у медицинского персонала.
- 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, 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 допускаются»
- 5.5. Оценка «хорошо» даётся таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету, запаху, внешнему виду и консистенции предусмотренными требованиями.
- 5.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в Журнал установленной формы и оформляется подписями медицинского персонала.
- 5.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при заведующем ДОУ. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.
- 5.8. Медицинский персонал проверяет наличие суточной пробы.
- 5.9. 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.
- 5.10. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.д.) производят путём 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.



Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение детский сад №14 (МКДОУ ДС №14)

ПРИКАЗ

16.09.2019

№ 135

ст. Весёлая

О создании бракеражной комиссии в МКДОУ детский сад №14

В целях недопущения употребления детьми недоброкачественной продукции. В целях качественного контроля за приготовлением пищи,

Приказываю:

1. Создать бракеражную комиссию в составе:
председатель комиссии : заведующий Светличная Лариса Витальевна.;
члены комиссии: повар Червякова Екатерина Викторовна
воспитатель Ланина Наталья Николаевна
2. Бракеражной комиссии ежедневно снимать пробы пищи на предмет качества ее приготовления и делать соответствующие записи в бракеражном журнале;
3. Ответственность за ведение бракеражного журнала, возложить на заведующего Светличную Ларису Витальевну.;
4. На время отсутствия одного из членов комиссии, возложить обязанности членов бракеражной комиссии на младшего воспитателя Захарченко О.В., на младшего воспитателя Тесленко Т.А.;
5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.
6. Приказ вступает в силу со дня его подписания.

Заведующий

Л.В.Светличная

С приказом ознакомлены: Н.Н. Ланина

Е.В. Червякова.

Светличная Л.В.

Захарченко О.В.

Тесленко Т.А.

16.09.2019

Тимошкова Дина Николаевна, делопроизводитель