



«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующая МБДОУ

«Новосёловский детский сад

«Красная шапочка»

Г.В.Пилержинская

Г.В.

«01» 02 2021г.

Положение о бракеражной комиссии

1. Общие положения.

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиального управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом МБДОУ «Новосёловский детский сад «Красная шапочка», руководствуясь СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи работникам МБДОУ «Новосёловский детский сад «Красная шапочка», в осуществлении административно-общественного контроля организации и качества питания детей в детском саду, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

1.3. Настоящее Положение о бракеражной комиссии принимается на Общем собрании работников и вводится в действие на неопределенный срок на основании приказа заведующей.

1.4. Изменения и дополнения к положению оформляются в виде приложений, принятых на Общем собрании работников и вводится в действие на основании приказа заведующей.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.

2.1. Бракеражная комиссия создается Общим собранием работников. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующей

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 5 человек.

2.3. В состав бракеражной комиссии могут входить: заведующий (лицо его замещающее), медсестра, член профсоюзного комитета, Уполномоченный из родительского комитета.

2.4. В необходимых случаях в состав могут быть включены другие работники детского сада, приглашенные специалисты.

2.5. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующей.

3. Основные задачи.

2.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

2.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.

2.3. Предотвращение пищевых отравлений.

2.4. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.5. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.

2.6. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

4. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии.

4.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- Выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в детском саду, контролировать выполнение принятых решений;
- Давать рекомендации, направленные на улучшение питания в ДОУ
- Ходатайствовать перед администрацией учреждения о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания.
- Составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание недоброкачественных продуктов;

4.2. Обязанности бракеражной комиссии:

- Контролирует соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузки продуктов питания;
- Проверяет складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а так же условия хранения продуктов;

- Контролирует организацию работы на пищеблоке;
- Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- Следит за правильностью составления меню;
- Присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- Осуществляет контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- Проводят органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
- Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;

4.3. Бракеражная комиссия несет ответственность:

- За выполнение закрепленных за ней полномочий;
- За принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением и в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

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

5. Содержание и формы работы комиссии.

5.1. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

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 контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медсестры.

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

5.7. Блюда и кулинарные изделия, имеющие 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 не допускаются к раздаче.

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

5.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий, несоответствующих норме, данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при заведующем.

5.10. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточной пробы.

5.11. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается 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.

5.12. 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).

5.13. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, две ложки, вилку, нож, тарелки.

5.14. Информация о выявленных членами бракеражной комиссии нарушениях фиксируется в актах проверок.

6. Заключительные положения.

6.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

6.2. Администрация образовательной организации обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.