

СОГЛАСОВАНО
на заседании попечительского совета
МАДОУ детский сад №3 «Радуга»
Протокол от 30.08.2019 №2

УТВЕРЖДЕНО
приказом заведующего
МАДОУ детский сад №3 «Радуга»
от 30.08.2019 №46

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии

в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении
детский сад №3 «Радуга» Комсомольского района Чувашской Республики

с. Комсомольское, 2019

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения детский сад №3 «Радуга» Комсомольского района Чувашской Республики (далее - ДОУ),

1.2. Положение регулирует, основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления учреждением в соответствии с Уставом, деятельность бракеражной комиссии (далее – комиссия), созданной в ДОУ.

1.3. Комиссия создается с целью осуществления контроля над организацией питания детей, качества доставляемых продуктов, соблюдения технологии приготовления пищи, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ.

1.4. В своей деятельности комиссия руководствуется Уставом ДОУ, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.4.1.3049-13), настоящим Положением и другими нормативно-правовыми актами по вопросам организации питания детей.

1.5. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией ДОУ.

2. Порядок создания Комиссии и ее состав

2.1. Состав Комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего о создании бракеражной комиссии. Приказ издается ежегодно.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3 членов. В состав комиссии входят:

- медицинская сестра;
- повар;
- старший воспитатель
-

3. Основные задачи деятельности комиссии

4.

3.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

3.2. Контроль над полнотой вложения продуктов в котел.

3.3. Предотвращение пищевых отравлений.

3.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

3.5. Контроль над соблюдением технологии приготовления пищи.

3.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.

3.7. Контроль над организацией сбалансированного безопасного питания.

4. Полномочия комиссии

4.1. осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

4.2. проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;

4.3. ежедневно следит за правильностью составления меню;

4.4. контролирует организацию работы на пищеблоке;

4.5. осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

4.6. проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

4.7. следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

- 4.8. периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- 4.9. проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- 4.10. проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

5. Содержание и формы работы бракеражной комиссии

- 5.1. 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 медицинской сестры, 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.
- 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 медсестры.
- 5.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).
- 5.4. 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.
- 5.5. 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.
- 5.6. 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).
- 5.7. Оценка «неудовлетворительно» 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 комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».
- 5.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов комиссии.
- 5.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная 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. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

- 5.10. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают 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.
- 5.11. 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).
- 5.12. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипяtkом для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

6. Оценка организации питания в ДОО

- 6.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
- 6.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.
- 6.3. Администрация ДОО обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.