

ПРИКАЗ

№ 26

11.01.2021 г.

Об утверждении Положения и Плана работы бракеражной комиссии на 2021 год

На основании САНПИН СанПиН 2.3.2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Федерального закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов» №29 от 2 января 2000г., с целью проверки качества приготовляемой пищи

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Положение о бракеражной комиссии (Приложение 2)
2. Утвердить План работы бракеражной комиссии на 2021 год (Приложение 1).
3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ

Т.М. Антонова

*Приложение №1
к приказу от 11.01.2021 №26*

ПЛАН РАБОТЫ бракеражной комиссии МБДОУ «Сятра-Хочехматский д/с «Дружба» на 2021 г.

№	мероприятие	Сроки выполнения	Ответственный член комиссии
1.	Проведение организационных совещаний	1 раз в месяц	заведующий
2.	Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	завхоз
3.	Контроль за составлением меню в соответствии с примерным меню	ежедневно	заведующий завхоз
4.	Контроль сроков реализации продуктов	Не менее 1 раза в месяц	члены комиссии
5.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	постоянно	повар
6.	Консультация с воспитателями и младшим обслуживающим персоналом (по текущим вопросам, по итогам проверки и др.)	систематически	заведующий
7.	Работа с родителями: -вопросы питания на родительских собраниях -публичный отчет -работа информационных стендов -занятие с родителями младших групп по ознакомлению с питанием в ДОУ - анкетирование	2 раза в год Декабрь Постоянно 2 раза в год Сентябрь, май	заведующий

	-выступления по вопросам питания на родительских собраниях -индивидуальная работа	1 раз в год систематически	
8.	Организация питания в период летней оздоровительной работы: -составление плана работы	апрель	заведующий завхоз
9.	Контроль за выполнением натуральных норм продуктов -за месяц, за квартал, за полугодие и за год -совещание	4 раза в год	завхоз
10.	Участие комиссии в контрольно-инспекционной деятельности по Положению об административном контроле за питанием в ДОУ	По плану	Члены комиссии
11.	Отчет комиссии о проделанной работе	Декабрь 2021 года	Члены комиссии

*Приложение №2
к приказу от «11» января 2021 г. № 26*

**Положение о бракеражной комиссии
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Сятра-Хочехматский детский сад «Дружба»
Чебоксарского района Чувашской Республики**

1. Общие положения.

1.1. Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

2. 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. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
- 2.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

3. Содержание и формы работы.

3.1. 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, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи завхоза и 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.

3.2. 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 завхоза.

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

3.4. 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.

3.5. 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.

3.6. 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).

3.7. 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 бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

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

3.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при заведующем.

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

3.10. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

3.11. 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. 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.

3.12. 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).

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.

4. Управление и структура.

4.1. Бракеражную комиссию возглавляет заведующий хозяйством.

4.2. В состав бракеражной комиссии входят:

– заведующий

- воспитатель

- председатель профкома

5. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.