

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД «ЗВЕЗДОЧКА» ЦИВИЛЬСКОГО РАЙОНА ЧУВАШСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
(МБДОУ «ДЕТСКИЙ САД «ЗВЕЗДОЧКА»)

ПРИКАЗ

01.09.2021

№ 90-О

с. Рындино

**Об утверждении Положения о бракеражной комиссии МБДОУ «Детский сад
«Звездочка»**

С целью обеспечения предоставления безопасного и качественного питания обучающихся, соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в МБДОУ «Детский сад «Звездочка»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Положение о бракеражной комиссии МБДОУ «Детский сад «Звездочка»
(в Приложении)
2. Членам бракеражной комиссии ознакомиться с данным Положением.
4. Контроль исполнения настоящего приказа возлагаю на себя.

Заведующий

Л.В.Григорьева

С приказом ознакомлены: 01.09.2021 _____ Григорьева В.В.

01.09.2021 _____ Капсулова Н.Н.

Положение о бракеражной комиссии МБДОУ «Детский сад «Звездочка»

1. Общие положения

1.1. В соответствии с Уставом МБДОУ «Детский сад «Звездочка»(далее ДОУ) в целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи ДОУ создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими нормами санитарного законодательства, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, настоящим Положением.

1.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией МБДОУ «Детский сад «Звездочка».

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1 Бракеражная комиссия создается Общим собранием ДОУ. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего ДОУ.

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

- заведующий ДОУ(председатель комиссии);
- представитель ДОУ(сотрудник ДОУ);
- представитель пищеблока (повар).

3. Задача комиссии

Бракеражная комиссия выполняет следующие задачи:

- контролирует закладку продуктов в котел;
- следит за соблюдением технологии приготовления пищи;
- осуществляет контроль сроков реализации готовых блюд;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- дает органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

4. Оценка организации питания в ДОУ

4.1 результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи 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. Организует свою деятельность согласно плану работы.

- 5.2. Ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 15-30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно знакомится с меню: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований. Меню должно быть утверждено заведующим ДООУ.
- 5.3. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженные запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.
- 5.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции. Журнал хранится у ответственного за бракераж.
- 5.5. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).
- 5.6. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции требованиям нормативных и технических документов.
- 5.7. 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.
- 5.8. 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).
- 5.9. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственные 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 разрешено».
- 5.10. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

6. Заключительные положения.

- 6.1. Администрация учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.
- 6.2. При изменении состава бракеражной комиссии и ее председателя соответствующие документы передаются новому составу комиссии по акту приема-передачи документов.