

ПРИНЯТО

на заседании управляющего совета
протокол от «16» ноября 2020 г. № 07



Положение

о бракеражной комиссии в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 10 «Мозаика» г. Нового Оскола Белгородской области

1. Общие положения.

1.1. Положение о бракеражной комиссии разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 10 «Мозаика» г. Нового Оскола Белгородской области (далее – Учреждение) в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32.

1.2. Данное положение действует до принятия нового.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.

2.1. Бракеражная комиссия утверждается приказом заведующего Учреждения на каждый учебный год.

2.2. В состав комиссии входят представители администрации, педагогического коллектива, медицинских работников, профсоюзного комитета.

3. Полномочия комиссии

3.1. Бракеражная комиссия:

3.1.1. осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке, разгрузке продуктов питания;

3.1.2. проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а так же условия их хранения;

3.1.3. ежедневно следит за правильностью составления меню-требования;

3.1.4. контролирует организацию работы на пищеблоке;

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

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

3.1.7. следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

3.1.8. периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

3.1.9. проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;

3.1.10. проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

4. Содержание и формы работы

4.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

4.2. Предварительно бракеражная комиссия должна ознакомиться с меню - требованием: в нем должны быть проставлены: дата, количество детей, полное наименование блюда, стоимость выданных продуктов, фактическая стоимость детодня.

4.3. Меню - требование должно быть утверждено заведующим Учреждения, должны стоять подписи старшей медсестры, завхоза, повара.

4.4. 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.

4.5. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

4.5.1. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у старшей медсестры.

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

4.7. 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, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью "К раздаче не допускаю".

4.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии под записью "Разрешаю".

4.9. Удовлетворительная и (или) неудовлетворительная оценки качества блюд и кулинарных изделий, данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на оперативных совещаниях.

4.10. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к ответственности, предусмотренной законодательством РФ.

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

4.12. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда.

4.13. Фактический объем первых блюд устанавливаются путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций.

4.14. 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.

4.15. 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.

4.16. 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).

4.17. 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.

5. Оценка организации питания в Учреждении

5.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале.

5.2. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5.3. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

5.4. Администрация Учреждения при установлении стимулирующих надбавок вправе учитывать данные критерии оценки.

5.5. Администрация Учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

6. Заключительные положения

6.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

6.2. Журналы бракеража оценки качества питания хранятся в течение 1 года.

Пронумеровано,
пронумеровано
2 листов (две)

Заведующий МБДОУ

А.И.Полова

