


СОГЛАСОВАНО:

Уполномоченный от коллектива
МБДОУ «Центр развития ребенка –
детский сад № 24»


Н.В.Савинова
«15» 07 2020

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ
«Центр развития ребенка –
детский сад № 24»


А.А. Абрашина
Приказ № 78 от 15.07.2020



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 «Центр развития ребенка – детский сад № 24» (далее – МБДОУ), 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 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 предусматривает план работы комиссии на год (Приложение №1). Положение и План работы принимается на Общем собрании работников и вводится в действие на неопределенный срок на основании приказа заведующей МБДОУ.

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

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 МБДОУ.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3-5 человек, возглавляет ее медицинская сестра.

2.3. В состав бракеражной комиссии могут входить: заведующий МБДОУ (лицо его замещающее), медицинская сестра, представители коллектива.

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

2.5. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующим МБДОУ.

3. Основные задачи бракеражной комиссии

3.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

3.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.

3.3. Предотвращение пищевых отравлений.

- 3.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 3.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 3.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
- 3.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

4. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия имеет право:

4.1.1. Находиться в помещениях пищеблока для проведения бракеража готовой пищевой продукции.

4.1.2. Выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в детском саду, контролировать выполнение принятых решений.

4.1.3. Давать рекомендации, направленные на улучшение питания в МБДОУ.

4.1.4. Ходатайствовать перед администрацией МБДОУ о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания.

4.1.5. Составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание недоброкачественных продуктов.

4.1.6. Определение доброкачественности продуктов проводить по специальной методике (Приложение № 1 – Приложение № 6).

4.2. Обязанности бракеражной комиссии:

4.2.1. Ежедневно являться на бракераж готовой пищевой продукции за 30 минут до начала раздачи.

4.2.2. Контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузки продуктов питания.

4.2.3. Проверять складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а так же условия хранения продуктов.

4.2.4. Контролировать организацию работы на пищеблоке.

4.2.5. Следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

4.2.6. Осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи.

4.2.7. Следить за правильностью составления меню.

4.2.8. Присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд.

4.2.9. Осуществлять контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах.

4.2.10. Проводить органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определять её цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.

4.2.11. Знакомиться с меню, таблицами выхода и состава продукции, изучать технологические и калькуляционные карты приготовления пищи, качество которой оценивается;

4.2.12. Проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников.

4.2.13. Осуществлять свои функции в специальной одежде.

4.2.14. Проводить просветительскую работу с педагогами и родителями (законными представителями) воспитанников.

4.3. Бракеражная комиссия несет ответственность:

4.3.1. За выполнение закрепленных за ней полномочий.

4.3.2. 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 их устранению.

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, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим МБДОУ, должны стоять подписи медицинской сестры, кладовщика, шеф-повара.

5.2. 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.

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 медицинской сестры. Заседания бракеражной комиссии оформляются протоколом и скрепляются подписью заведующего МБДОУ и печатью. В протоколе фиксируются обсуждаемые вопросы, предложения и замечания по организации питания в детском саду.

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

5.3.1. 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.

5.3.2. 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;

5.3.3. 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).

5.4. 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.

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

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

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

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

5.8. 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.

5.9. 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).

5.10. 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.

6. Заключительные положения

6.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

6.2. Администрация МБДОУ при премировании, вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

6.3. Администрация МБДОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

6.4. За виновное причинение образовательному учреждению или участникам образовательного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей кладовщик несет материальную ответственность (за продукты и все имущество кладовой) в порядке и пределах, установленных трудовым или граждански законодательством Российской Федерации.