

ПРИНЯТО

на Управляющем совете
Протокол от 25.01. 2016г. № 1

УТВЕРЖДЕНО

приказом от 26.01.2016г. № 32
Заведующий МБДОУ С.А. Вознюк



**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад комбинированного вида с. Великомихайловка
Новооскольского района Белгородской области».

1. Общие положения

- 1.1. Положение о бракеражной комиссии разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида с. Великомихайловка Новооскольского района Белгородской области» (далее ДОУ), в соответствии с Уставом ДОУ, СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях», в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ.
- 1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией, профсоюзным комитетом.
- 1.3. Положение действует до принятия нового.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

- 2.1. Члены бракеражной комиссии делегируются Общим собранием работников ДОУ. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего ДОУ.
- 2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3–4 членов. В состав комиссии входят:
- 2.2.1. заведующий ДОУ (председатель комиссии);
- 2.2.2. старшая медицинская сестра;
- 2.2.3. повар
- 2.2.4. член профсоюзного комитета ДОУ.

3. Полномочия комиссии

3.1. Бракеражная комиссия:

- 3.1.1. осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- 3.1.2. проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также 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 ДООУ, 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.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.
- 4.8. 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.
- 4.9.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).
- 4.10.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.
- 4.11.Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».
- 4.12. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.
- 4.13.Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на оперативных совещаниях.
- 4.14.Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к ответственности, предусмотренной законодательством РФ.
- 4.15. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.
- 4.16. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда.
- 4.17.Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций.

4.18. 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.

4.19. 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.

4.20. 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).

4.21. 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 ДОО

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 ДОО при установлении стимулирующих надбавок вправе учитывать данные критерии оценки.

5.5. Администрация ДОО 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 и качества питания хранятся в течение 1 года.