

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад
комбинированного вида №8 «Солнышко» города Новоалтайска Алтайского края

ПРИНЯТО
Управляющим советом
учреждения
протокол от № 17
« 11 » декабря 2017г.



УТВЕРЖДАЮ
и.о. заведующего
МБДОУ детского сада № 8
М.Ю. Гулеватая
« 11 » декабря 2017г.

приказ № 105 от 12.12.2017г.

ПОЛОЖЕНИЕ «О бракеражной комиссии учреждения»

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее положение «О бракеражной комиссии учреждения» разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада комбинированного вида № 8 «Солнышко» города Новоалтайска Алтайского края (далее - учреждение).
- 1.2. Бракеражная комиссия (далее – Комиссия) создается в целях осуществления контроля организации питания воспитанников, качества поставляемых продуктов, соблюдения технологии приготовления пищи, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в учреждении.
- 1.3. В своей деятельности Комиссия руководствуется Уставом учреждения, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.4.1.3049-13), настоящим положением и другими нормативно-правовыми актами по вопросам организации питания детей.
- 1.4. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией учреждения, а так же с представителем трудового коллектива.

2. Порядок создания Комиссии и ее состав

- 2.1. Состав Комиссии и сроки ее полномочий утверждается приказом заведующего учреждением. Приказ издается ежегодно, в начале календарного года.
- 2.2. Комиссию возглавляет помощник заведующего по организации питания.
- 2.3. Комиссия состоит из 3–5 членов. В ее состав входят:
 - представитель администрации;
 - представитель трудового коллектива;
 - помощник заведующего по организации питания;
 - повар.

3. Основные задачи деятельности 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. Деятельность Комиссии

- 4.1. Члены Комиссии выполняют следующие обязанности:
 - контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
 - проверяют складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;

- контролируют организацию работы на пищеблоке;
- осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- ежедневно следят за правильностью составления меню;
- присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;
- проводят органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяют соответствие объемов приготовленного питания, объему разовых порций и количеству детей;
- проверяют соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- принимают участие в списании невостребованных порций, в связи с отсутствием детей, в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд;
- участвуют в уменьшении выхода блюд в связи с приходом в учреждение большего количества детей;
- составляют соответствующие акты по результатам выполненной работы;
- следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- проводят просветительскую работу с педагогами и родителями воспитанников.

5. Содержание и формы работы комиссии

- 5.1. Комиссия 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, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи медсестры, кладовщика, 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.
- 5.2. 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 медсестры. Журнал может вестись в электронном виде, распечатываться, подшиваться в папку, по окончании каждого месяца листы прошнуровываются, пронумеровываются и скрепляются печатью.
- 5.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).
- 5.4. 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.
- 5.5. 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.
- 5.6. 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).
- 5.7. 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 комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю». Блюдо не может быть выдано без снятия пробы.

- 5.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал сразу после снятия пробы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии. Не допускается ведение журнала до снятия пробы.
- 5.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при заведующем.
Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной, материальной ответственности либо освобождается от занимаемой должности.
- 5.10. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.
- 5.11. Комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают 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.
- 5.12. 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.

6. Ответственность комиссии

- 6.1. Комиссия несет ответственность:
 - за выполнение закрепленных за ним полномочий;
 - соответствие принимаемых решений законодательству РФ, нормативно-правовым актам.

7. Права комиссии

- 7.1. Комиссия учреждения имеет право:
 - требовать у заведующего учреждением содействия в деятельности комиссии;
 - требовать выполнения и принятия мер к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

8. Требования к оформлению документации

- 8.1. Результаты текущих проверок Комиссии отражаются в журналах: бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, бракеража готовой кулинарной продукции и др.
- 8.2. Информация о выявленных членами Комиссии нарушениях фиксируется в актах проверок.

9. Заключительные положения

- 9.1. Члены Комиссии работают на добровольной основе.
- 9.2. Администрация учреждения при премировании вправе учитывать работу членов Комиссии.
- 9.3. Администрация учреждения обязана содействовать деятельности Комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.