

ПРИНЯТО
Протокол заседания
Управляющего совета
МАДОУ «Детский сад №76» г. Стерлитамак РБ
«21» 02 2016 г. № 4

УТВЕРЖДЕНО
Приказом МАДОУ «Детский сад №76»
Стерлитамак РБ
От «21» 02 2016 г. № 4



ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии

Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад №76»
городского округа город Стерлитамак Республики Башкортостан

1. Общие положения

1.1. Положение о бракеражной комиссии (далее - Положение) Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №76» городского округа город Стерлитамак Республики Башкортостан (далее - Учреждение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012г. № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПин 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», Федеральным законом от 02.01.2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», уставом Учреждения.

1.2. Настоящее Положение регламентирует осуществление контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДООУ.

2. Порядок создания бракеражной комиссии, её состав

2.1. Состав бракеражной комиссии (далее - Комиссия) и сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего о создании бракеражной комиссии.

2.2. Комиссия состоит из 6-7 членов. В ее состав входят:

- представитель администрации (председатель комиссии);
- представитель трудового коллектива;
- медицинские работники;
- повара.

3. Основные задачи деятельности Комиссии

3.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

3.2. Контроль за закладкой продуктов питания при приготовлении блюд.

3.3. Предотвращение пищевых отравлений.

3.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

3.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

3.6. Обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил на пищеблоке.

3.7. Контроль за организацией сбалансированного питания.

4. Полномочия Комиссии

4.1. Комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- анализ составления меню;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие питания физиологическим потребностям воспитанников в энергии и пищевых веществах;
- проводит 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;
- принимает участие в списании невостребованных порций, в связи с отсутствием воспитанников, в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд;
- констатирует факт уменьшения выхода блюд в связи с приходом в Учреждение большего количества воспитанников;
- составляет соответствующие акты по результатам выполненной работы;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

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 слабо выраженный 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 заносят в Журнал приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у старшей медицинской сестры.

Журнал может вестись в электронном виде, распечатываться, прошиваться 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, предусмотренными требованиями.

5.5. Оценка «хорошо» дается 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 дается 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 пересоленное, резко кислое, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие не свойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюдо и изделие.

Такое блюдо не допускается к раздаче, и комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаем». 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 Комиссии. Не допускается ведение журнала до снятия пробы.

5.9. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

5.10. 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, содержащее 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.

5.11. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели т.п.) производят путем взвешивания 5-ти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10-ти порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускается отклонение + 3%) от нормы выхода.

6. Права Комиссии

6.1. Комиссия ДОУ имеет право:
требовать выполнения и принятия мер к устранению нарушений и замечаний, выявленных Комиссией.

7. Ответственность Комиссии

7.1. Комиссия несет ответственность:
за выполнение закрепленных за ней полномочий;
соответствие принимаемых решений законодательством РФ, нормативно-правовым актом.

6.1. Комиссия ДОУ имеет право
требовать исполнения и принятия мер к устранению нарушений в заявлении, касающихся
Комиссии ДОУ.
6.2. Комиссия несет ответственность
за выполнение возложенных на нее полномочий.
Содержание документа является конфиденциальным и не подлежит разглашению.



Принципировано
Пронумеровано
Заявительница М.И.ОУ «Детский сад №76»
Зини Гюска Я.П.
41.08.2016г.
4 лист(а)