

СОГЛАСОВАНО:

УТВЕРЖДЕНО:

~~Профсоюзный комитет~~
Председатель профсоюзного комитета
О.А.Мартынова
« 30 » сентября 2013г.



Муниципального
№ 33 «Радость»
13г. № 86

ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО
ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ДЕТСКИЙ САД № 33 «РАДОСТЬ»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Детский сад № 33 «Радость» (далее — Учреждение) в соответствии с Уставом Учреждения, СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», сборниками рецептов, технологическими картами.

1.2. В целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством приготовления пищи и доставляемых продуктов питания, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении создается и действует бракеражная комиссия Учреждения.

2. Порядок создания бракеражной комиссии Учреждения

2.1. Бракеражная комиссия Учреждения создается приказом заведующего Учреждением. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе.

2.2. Бракеражная комиссия Учреждения состоит из 3 членов. В состав комиссии входят заведующий — председатель комиссии, члены комиссии — медицинская сестра, повар.

При отсутствии председателя комиссии, полномочия распространяются на исполняющего обязанности заведующего Учреждением.

2.3. В необходимых условиях в состав бракеражной комиссии Учреждения могут быть включены работники Учреждения, приглашенные специалисты, эксперты, а так же специалисты Управления общего и профессионального образования.

2.4. Деятельность бракеражной комиссии Учреждения регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующим Учреждением.

3. Полномочия комиссии

Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- 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.

3. Содержание и формы работы

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

Бракеражная комиссия Учреждения предварительно должна ознакомиться с меню: в нём должны быть полные наименования блюд; выход порций. Меню должно быть утверждено заведующим Учреждением, должны стоять подписи калькулятора, повара, кладовщика.

3.2. 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 отчётливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

4. Оценка организации питания в Учреждении

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции, установленной формы. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплён печатью; хранится у калькулятора.

4.2. Органолептическая оценка даётся на каждое блюдо отдельно.

4.3. Оценка «отлично» даётся таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

4.4. Оценка «хорошо» даётся 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.

4.5. Оценка «удовлетворительно» даётся блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

4.6. Оценка «неудовлетворительно» даётся 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 бракеражная комиссия Учреждения ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «к раздаче не допускаю».

4.7. Бракеражная комиссия Учреждения вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими

4.9. Анализ контроля бракеражной комиссией обсуждается на совещании при заведующей Учреждением 2 раза в учебном году и согласно пункту 4.8. данного Положения.

4.10. Ответственный по питанию проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 – 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий – путём взвешивания порций, взятых при отпуске с пищеблока в группы.

4.11. Ответственный по питанию регулярно проверяет своевременное заполнение бракеражного журнала.

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

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

5. Заключительные положения

5.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

5.2. Бракеражная комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с утвержденным планом.

5.3. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, тарелку с указанием веса на обратной стороне.

5.4. Срок действия данного Положения не ограничен. Данное Положение действует до принятия нового.