

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ д/с № 12

г. Крестовки муниципального
образования Кавказский район

О.А. Грамотенко

«09» января 2020 года



**ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ДЕТСКИЙ САД № 12**

1. Общие положения.

1.1. Бракеражная комиссия создана в целях контроля качества приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

2. Основные задачи.

- 2.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
- 2.2. Контроль полноты вложения продуктов в котел.
- 2.3. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.5. Контроль соблюдения технологии приготовления пищи.
- 2.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
- 2.7. Контроль организации сбалансированного безопасного питания.

3. Содержание и формы работы.

3.1. 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, должны стоять подписи старшей 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.

3.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля рациона питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции.

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

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

3.4. 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.

3.5. 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.

3.6. 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).

3.7. 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 Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

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

3.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при заведующем.

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

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

3.11. 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.

3.12. 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.

3.13.Итоги работы комиссии оформляются протоколами, актами и другими документами

3.14.Деятельность комиссии должна согласовываться с руководителем МДОУ.

3.15.Разногласия между руководителем и большинством членов комиссии рассматриваются и разрешаются вышестоящими организациями.

4. Нормативной основой для работы комиссии являются:

- Федеральный закон «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г № 52 - ФЗ ст.17,28
- Федеральный закон « О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000г № 29 – ФЗ ст.15,17
- Действующие санитарные нормы 2.3.2.560 – 96 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»
- Настоящее положение.

5. Управление и структура.

5.1. Бракеражную комиссию возглавляет старшая медсестра.

5.2. В состав бракеражной комиссии входят:

–кладовщик;

– дежурный администратор.

6. Права и обязанности членов комиссии.

6.1. комиссия имеет право:

- контролировать работу всех структурных подразделений МБДОУ по вопросам организации питания
- установить связь с поставщиками, бухгалтерией, управления образования, специалистами управления образования, СЭС, поликлиникой, общественными организациями, профсоюзными организациями, по вопросам оказания помощи МБДОУ в области питания.
- отмечать в печати лучших поставщиков, пропагандировать опыт работы по вопросам организации питания.
- присутствовать по приглашению на педагогических, производственных совещаниях, на городских конференциях по организации питания в МБДОУ
- в случае невыполнения ответственных за питание лиц своих обязанностей, не выполнения договора между МБДОУ и организациями, обеспечивающих МБДОУ продуктами питания и контролирующих питание в учреждении с нарушением нормативных документов разрешать спорные вопросы в выше стоящих организациях, с учредителями.

7. Ответственность и делопроизводство.

7.1. План и учёт работы, протоколы заседаний и другая документация хранятся в МБДОУ в течение одного года.