

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 1 г. Шацка муниципального образования -
Шацкий муниципальный район Рязанской области

Принято
на общем собрании
трудового коллектива МДОУ
детский сад № 1 г. Шацка

Протокол № 5
от «09» сентября 2021 г.

Утверждено

Заведующий МДОУ
детский сад № 1 г. Шацка
Г.Н.Мазяева
Приказ № 20
от «10» сентября 2021 г.



ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
МДОУ детский сад № 1 г. Шацка

г. Шацк

2021 г.

Положение о бракеражной комиссии МДОУ детский сад № 1 г. Шацка

1. Общие положения

1.1. Положение о бракеражной комиссии (далее - Положение) Муниципального дошкольного образовательного учреждения детский сад № 1 г. Шацка муниципального образования – Шацкий муниципальный район Рязанской области (далее - ДОУ) разработано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Уставом ДОУ.

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

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. Комиссию возглавляет медицинская сестра.

2.3. Комиссия состоит из 3-5 членов. В ее состав входят:

- представитель администрации (председатель комиссии);
- представитель трудового коллектива;
- старшая медсестра;
- повара.

3. Основные задачи деятельности Комиссии

3.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

3.2. Контроль за полнотой вложения продуктов питания 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. Полномочия Комиссии

4.1. Комиссия ДОУ:

- 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;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных 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 неостребованных порций, в связи с отсутствием детей, в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд;
- участвует в уменьшении выхода блюд в связи с приходом в ДООУ большего количества детей;
- 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 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, 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 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 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. 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 освобождаются 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, 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.

5.12. 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).

Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, 2 ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающей как одну порцию блюда, так и 10), линейку.

6. Оценка организации питания в ДОУ

6.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких либо нарушений, замечаний, Комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

7. Права Комиссии

7.1. Комиссия ДОУ имеет право:

- требовать у заведующего ДОУ содействия в деятельности Комиссии;
- требовать выполнения и принятия мер к устранению нарушений и замечаний, выявленных Комиссией.

8. Ответственность Комиссии

8.1. Комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ней полномочий;
- соответствие принимаемых решений законодательством РФ, нормативно-правовым актом.

