

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ «ЦРР -
детский сад № 31 «Крепыш»

В.А. Садыхова

2016 г.



ПОЛОЖЕНИЕ О бракеражной комиссии

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом МБДОУ «ЦРР- детский сад №31 «Крепыш», в целях осуществления контроля за правильностью организации питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБДОУ создаётся и действует бракеражная комиссия.
- 1.2. Бракеражная комиссия создаётся приказом заведующего МБДОУ.
- 1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН 2.4.1.3049-13, утверждённым десятидневным меню, технологическими картами ГОСТами.
- 1.4. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией.
- 1.5. Бракеражная комиссия состоит из 3 человек. В состав комиссии входят:
Заведующая МБДОУ- председатель комиссии;
Медицинская сестра;
Шеф-повар.

2. Полномочия комиссии.

2.1. Бракеражная комиссия :

- * осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- * проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил и условий хранения;
- * следит ежедневно за правильностью составления меню-раскладок;
- * контролирует организацию работы на пищеблоке;
- * осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- * проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- * следит и контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- * контролирует полноту вложения продуктов в котёл, проверяют выход блюд;
- * проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е определение её цвета, запаха, вкуса, консистенции, жёсткости, сочности и т.д.;
- * проверяет соответствие объёмов приготовленного питания объёму реализованных порций и количеству детей;
- * предотвращает пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания.

3. СОДЕРЖАНИЕ И ФОРМЫ РАБОТЫ.

3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие пробы за 15 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню требованием: в нём должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов.

Меню должно быть утверждено заведующим МБДОУ, Должны стоять подписи 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 отчётливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

3.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплён печатью. Хранится у медицинской сестры.

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

3.4. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в бракеражный журнал и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

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

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

3.7. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объём первых блюд устанавливают путём деления ёмкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п., взвешивают всю кастрюлю или котёл, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций.

3.8. Проверку порционных вторых блюд(котлеты, тефтели и т.п.) производят путём 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).

4. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В МБДОУ.

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

4.2. Замечания и нарушения выявленные бракеражной в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

4.3. Администрация МБДОУ при установлении надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки в организации питания.

4.4. Администрация МБДОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний выявленных комиссией.