

Принято

общим собранием работников
МБДОУ «Детский сад общеразвивающего
вида №5 села Актаныш»

Протокол № 2
от « 3 » марта 2016 г.

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ «Детский сад
общеразвивающего вида №5 села Актаныш»
Актанышского муниципального района РТ

Л.Р. Закирзянова
Введено в действие приказом
№ 19-04 от 7 марта 2016 г.

Положение о бракеражной комиссии МБДОУ «Детский сад общеразвивающего вида №5 села Актаныш»

1. Общие положения.

1.1. Настоящие положение работает для структурного подразделения муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения « Детский сад общеразвивающего вида №5 села Актаныш» Актанышского муниципального района РТ, основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления учреждения в соответствии с Уставом МБДОУ «Детский сад общеразвивающего вида №5 села Актаныш».

1.2. Положение призвано регулировать деятельность бракеражной комиссии (далее Комиссия) созданной в учреждении.

1.3. Комиссия создается с целью осуществления контроля за организацией питания детей , качество доставленных продуктов, соблюдения технологии приготовления пищи, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ.

1.4. В своей деятельности Комиссии руководствуется Уставом ДОУ и положением , СанПиН 2.4.1.3049-13, настоящим положением и другими нормативно-правовыми актами по вопросам организации питания детей.

1.5. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией ДОУ.

2. Порядок создания Комиссии и ее состав.

2.1. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждается приказом заведующего ДОУ о создании бракеражной комиссии.

2.2. Комиссию возглавляет заведующая.

2.3. Комиссия состоит из 4- 5 человек. В ее состав могут входить:

- заведующая (председатель комиссии);
- старшая медицинская сестра;
- старший повар;
- завхоз;
- педагогические сотрудники Учреждения (член профсоюза)

3. Основные задачи деятельности комиссии

3.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

3.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.

3.3. Предотвращение пищевых отравлений желудочно-кишечных заболеваний.

3.4. Контроль за соблюдением технологий приготовления пищи.

3.5. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.

3.6. 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 10 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи завхоза, 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.

5.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью. Журнал может вестись в электронном виде, распечатываться, подшиваться 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. Высокая оценка дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями; а также в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

5.5. Средняя оценка дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

5.6. Низкая оценка 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 комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю». Блюдо не может быть выдано без снятия пробы.

5.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал сразу после снятия пробы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии. Не допускается ведение журнала до снятия пробы.

5.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий, 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 освобождается от занимаемой должности.

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, 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.

5.11. 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.

6. Оценка организации питания в учреждении

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 ДООУ имеет право:

требовать у заведующего учреждением 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 ним полномочий; соответствие принимаемых решений законодательству РФ, нормативно-правовым актам.

Пронумеровано, пронумеровано

скреплено с печатью

на 3 (три) листах

Зав. МБДОУ:  П.Р. Закирзянова

