

СОГЛАСОВАНО

Представительный орган работников
МБДОУ ДС № 9 «Колобок» а. Псебе

С.Ю. Ачох

18.01.2018



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ

ДС № 9 «Колобок» а. Псебе

Х.Ю. Аллало

(Приказ № 52 от 18.01.2018г.)



ПОЛОЖЕНИЕ

Бракеражной комиссии муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения детского сада № 9 «Колобок» а. Псебе
муниципального образования Туапсинский район

2018г

1. Общие положения

- 1.1. В целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно – гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБДОУ ДС №9 «Колобок» а.Псебе (далее МБДОУ) создается и действует Бракеражная комиссия.
- 1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.
- 1.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и советом по питанию ДОУ.

2. Основные задачи

Основными задачами являются:

- Предотвращение пищевых отравлений.
- Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- Обеспечение санитарии и гигиены питания.
- Расширение ассортимента перечня блюд, организация полноценного питания.
- Обеспечение пищеблока качественными продуктами питания соответствующими сертификатами качества.

3. Порядок создания Бракеражной комиссии. Состав комиссии.

Бракеражная комиссия создается из представителей администрации МБДОУ и наиболее компетентных и опытных сотрудников. Состав комиссии избирается на общем собрании МБДОУ и утверждается приказом заведующего МБДОУ.

Бракеражная комиссия МДОУ состоит из постоянного состава. В состав комиссии входят:

Постоянные члены комиссии:

- заведующий МБДОУ (председатель комиссии);
- старшая медицинская сестра;
- представитель ТК МБДОУ.
- представитель родительского комитета.

4. Полномочия комиссии 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 соблюдения правил и условий их хранения;

- следит 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 за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи (определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.);
- осуществляет оценку качества приготавливаемых блюд и сроки реализации готовых блюд.
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

5. Оценка организации питания в МБДОУ

1. Все блюда и кулинарные изделия, приготавливаемые в МБДОУ, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища была приготовлена.
2. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню – раскладке. Для определения правильности веса приготовленных изделий одновременно взвешивается 5-10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие штучные изделия – путем взвешивания порций, взятых при отпуске.
3. За качество пищи несут ответственность: заведующий МБДОУ, повар.
4. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.
5. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям – отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно (брак).
6. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по запаху, внешнему виду, цвету, консистенции утвержденной рецептуре и другим показателям. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям, которое имеют один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и т.д.). Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления без переработки. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим

следующие недостатки: посторонний, несвойственный запах и вкус, резко пересоленные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию, неполновесные или другие признаки, порочащие блюда или изделия.

Продукция, выпускаемая промышленностью (соки, напитки, сырки, йогурты и другие) оценивается как «доброкачественная» или «недоброкачественная»

7. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой продукции» в соответствии с рекомендуемой формой. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний Бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
8. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб.
9. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.
10. Администрация МБДОУ при премировании вправе учитывать данные критерии оценки в организации питания.
11. Администрация МБДОУ обязана содействовать в деятельности Бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

Положение принято на общем собрании трудового коллектива МБДОУ ДС № 9 «Колобок» а.Псебе, протокол № 1 от 18.01.2016г.

Прошито и пронумеровано

5 листов

Заведующая МБДОУ ДС № 26
«Петушок» Н.А. Уманская

