

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 4
общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности
по физическому развитию детей



Утверждаю:
Заведующий
МАДОУ Детским садом № 4
Е.А. Майорова
2016 г.

ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии

г. Красноуральск
2016г.

1. Общие положения.

1.1. Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований в МАДОУ Детском саду № 4(далее ДОУ).

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 за полнотой вложения продуктов в котел.

2.3. Предотвращение пищевых отравлений и желудочнокишечных заболеваний.

2.4. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.5. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.

2.6. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

3. Полномочия комиссии.

3.1. Осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.

3.2. Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания.

3.3. Осуществляет оценку органолептических свойств приготовленной пищи(определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, сочность и т.д.).

3.4. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел, за соблюдением технологии приготовления пищи.

3.5. Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

3.6. Осуществляет контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

3.7. Следит за соблюдением правил личной гигиены работников пищеблока.

4. Оценка организации питания

4.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

4.2. 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 медработника, 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.

4.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть пронумерован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у старшей медсестры (диетсестры).

4.4. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно. Блюда и кулинарные изделия, которые соответствуют по вкусу, запаху, внешнему виду и консистенции,

утвержденной в рецептуре допускаются к раздаче. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии

4.5. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний, бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний. Блюда и кулинарные изделия, имеющие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям запах, вкус, резко пересоленные, кислые, горькие, недоваренные, подгорелые, утратившие форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия не допускаются к раздаче и в бракеражном журнале ставится запись «К раздаче не допускается».

4.6. 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.

4.7. 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).

4.8. 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.

5. Порядок создания бракеражной комиссии

5.1. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом заведующего ДОУ

5.2. Бракеражная комиссия включает в себя не менее 3 человек. В состав бракеражной комиссии могут входить:

- заведующий ДОУ
- медицинский работник;
- заместитель заведующего по ВМР;
- специалист по охране труда;
- кладовщик;
- старший воспитатель.

6. Заключительные положения

6.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

6.2. Администрация ДОУ вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии при установлении стимулирующих выплат.

6.3. Администрация ДОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 602785626040375320589557888015438598111854845733

Владелец Трегубова Мария Александровна

Действителен с 23.11.2022 по 23.11.2023