

УТВЕРЖДЕНО
приказом МАДОУ
«Детский сад № 20 «Золушка»
от 31.08.2015 № 272

ПРИНЯТО
общим собранием
работников
протокол от 31.08.2015 № 6

01-09

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения
города Нефтеюганска «Детский сад № 20 «Золушка»

г. Нефтеюганск
2015

Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13, положением об обеспечении и организации питания в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении города Нефтеюганска «Детский сад № 20 «Золушка» (далее - Учреждение), утвержденным приказом от 27.08.2015г. № 272 и иными локальными нормативными актами, регламентирующими вопросы организации питания воспитанников.

1.2. Бракеражная комиссия Учреждения создается и действует в соответствии в целях осуществления контроля за организацией питания воспитанников, за качеством получаемых продуктов и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующим СанПиН 2.4.1.3049-13, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами, локальными актами Учреждения.

2. Основные задачи

2.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

2.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.

2.3. Профилактика пищевых отравлений.

2.4. Профилактика желудочно-кишечных заболеваний.

2.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.

2.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

3. Порядок создания бракеражной комиссии и состав бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия избирается на общем собрании трудового коллектива, состав бракеражной комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом Учреждения.

3.2. Бракеражная комиссия избирается в количестве не менее 3х человек сроком на один год.

В состав комиссии входят:

- заместитель директора по воспитательной и методической работе или старший воспитатель;
- медицинская сестра МУЗ НГБ;
- шеф-повар.

4. Полномочия комиссии

4.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным низанием воспитанников Учреждения.

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

4.3. Предварительно бракеражная комиссия должна ознакомиться С меню - требованием: в нем должны быть поставлены: дата, количество воспитанников, работников, полное наименование блюда, количество наименований выданных продуктов питания. Меню должно быть утверждено директором уч-

реждения, подписано медсестрой МУЗ НГБ, шеф-поваром, кладовщиком.

4.4. Бракеражная комиссия:

- проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;
- осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку, определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность, температуру и внешний вид;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания на количество воспитанников;
- проверяет соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- контролирует разнообразие и соблюдение десятидневного меню;
- определяет фактический выход одной порции каждого блюда.

4.5. Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каши, гарнира, салата и др. взвешивается вся кастрюля или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делится на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каши, гарнира, салата и др. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

4.6. Проверку порционных вторых блюд котлеты тефтели и др. 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).

4.7. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и др.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее. Сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

4.8. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно.

4.9. Оценка «отлично» /дается блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями Сан ПиН 2.4.1. 3049-13.

4.10. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения.

4.11. 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).

4.12. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющие следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах.

Такое блюдо не допускается к раздаче. Комиссия фиксирует запись «К раздаче не допускается».

4.13. Результаты бракеражной пробы заносятся в журнал «Бракераж готовой кулинарной продукции».

4.14. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль за соблюдением 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;
- контролирует организацию работы пищеблока, санитарное состояние;
- осуществляет контроль за сроками реализации продуктов и качеством приготовления пищи;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- вносит на рассмотрение руководства МДОАУ предложения по улучшению качества питания и повышению культуры общения обслуживания.

4.15. При проведении проверок пищеблоков бракеражная комиссия руководствуется Санитарно-эпидемиологическими правилами нормативами 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

4.16. Бракеражная комиссия не реже 1 раза в год отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой пищеблока на совещаниях при директоре.

5. Ответственность

5.1. Бракеражная комиссия несет ответственность за качество и безопасность готовой продукции для воспитанников.

5.2. В случае допуска к раздаче блюд с оценкой «неудовлетворительно» и непринятии мер по исправлению допущенных нарушений технологии приготовления блюд, члены бракеражной комиссии привлекаются к дисциплинарной ответственности.

6. Документация

6.1. Бракеражный журнал установленной формы, пронумерованный, прошнурованный, заверенный подписью и печатью директора МАДОУ.

6.2. Бракеражный журнал хранится в МАДОУ в течение пяти лет.