

ПОЛОЖЕНИЕ

О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ «БЕЛОСНЕЖКА» МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД НОЯБРЬСК

1. Общие положения

1.1. В соответствии с Уставом МБДОУ «Белоснежка» (далее МБДОУ), в целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБДОУ создаётся и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими нормами санитарного законодательства СанПин 2.4.1.3049-13, технологическими картами, требованиями контрактов на поставку продуктов питания, настоящим Положением.

1.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с Администрацией МБДОУ.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием трудового коллектива МБДОУ. Состав комиссии, сроки её полномочий утверждаются приказом заведующего МБДОУ.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3 или более членов. В состав комиссии входят:

- заведующий МБДОУ (председатель комиссии);
- представители образовательной организации (сотрудники МБДОУ);
- представитель медицинской организации, обслуживающей МБДОУ;
- представитель пищеблока.

3. Задачи комиссии

3.1 Бракеражная комиссия выполняет следующие задачи:

- контролирует закладку продуктов в котел;
- следит за соблюдением технологии приготовления пищи;
- осуществляет контроль сроков реализации готовых блюд;

- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- даёт органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.
- проверяет соответствие объёмов приготовленного питания разовых порций и количеству детей.

4. Оценка организации питания в МБДОУ

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отображаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

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

5. Содержание и формы работы бракеражной комиссии

5.1. Организует свою деятельность согласно плану работы.

5.2. Ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 15-30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно знакомится с меню: в нем должны быть представлены: дата, количество детей, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований.

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

5.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции. Журнал хранится у технолога.

5.5. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность).

5.6. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции требованиям нормативных и технических документов.

5.7. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

5.8. 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).

5.9. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под подписью «К раздаче не разрешено».

5.10. Оценка качества блюда блюд и кулинарных изделий заносится в журнал. Администрация учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

6. Заключительные положения

6.1. При изменении состава бракеражной комиссии и её председателя соответствующие документы передаются новому составу комиссии по акту приема-передачи документов.



Утверждаю

Заведующий МБДОУ «Белоснежка»

Кравченко Т.П.

**План работы бракеражной комиссии
на 2018-2019 учебный год**

Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
Проведение организационных совещаний	3 раза в год	Председатель комиссии
Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии кладовщика
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выход блюд	1-2 раза в неделю	Члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Члены комиссии
Отчёт на общем собрании родителей	1 раз в год	Председатель комиссии