

Утверждено:

Заведующий МАДОУ № 257



Е. С. Нестерова

Приказ № 01-12-008 от 10.01.2022 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

муниципального автономного дошкольного
образовательного учреждения
«Детский сад № 257 комбинированного вида»

г. Красноярск, 2022

1. Общее положение

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления муниципальным автономным образовательным учреждением «Детский сад № 257 комбинированного вида» (далее по тексту – МАДОУ № 257), а также в соответствии с Уставом, действующим СанПиН, в целях осуществления контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения действующих санитарно-гигиенических норм и правил в МАДОУ создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими санитарными правилами и нормами, сборниками рецептур блюд, технологическими картами приготовления блюд, ГОСТами, техническими регламентами.

1.3. Основные задачи: Оценка качества и органолептических свойств приготовленной пищи, предотвращение пищевых отравлений\заболеваний, контроль над организацией питания в МАДОУ № 257.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Члены Бракеражной комиссии выбираются на общей собрании трудового коллектива МАДОУ № 257. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего МАДОУ № 257.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из членов организации в количестве от 3 до 5 человек.

3. Полномочия комиссии

3.1. Бракеражная комиссия:

- 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;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- 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.

4. Оценка организации питания

4.1. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи пищи.

4.2. Предварительно бракеражная комиссия должна ознакомиться с меню-требованием, в нем должны быть проставлены дата, полное наименование блюда, выход порции, количество детей.

Меню должно быть утверждено заведующим.

4.3. Пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешать пищу в котле.

Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.д.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь.

4.4. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале.

В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.5. Бракеражный журнал ведется в электронном виде или на бумажном носителе.

В случае, когда Журнал ведется в электронном виде, в конце каждого квартала (но не позднее 10 числа месяца последующего за окончанием квартала) он распечатывается, сшивается. Хранение распечатанного Журнала – в течение календарного года.

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

4.6.1. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

4.6.2. 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.

4.6.3. 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).

4.6.4. Оценка «неудовлетворительно» 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 бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной ответственности.

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

4.8. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

4.9. Бракеражная 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.

4.10. 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 установленной (допускаются отклонения +/- 5% 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.

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

5. Заключительные положения

5.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.



Утверждено:
Заведующий МАДОУ № 257

Е. С. Нестерова

План работы бракеражной комиссии на 2021-2022 учебный год
в МАДОУ «Детский сад № 257 комбинированного вида»

Мероприятия в детском саду	Сроки выполнения	Ответственный
Проведение организационных совещаний	2 раза в год	Председатель комиссии
Отслеживание качества готовых блюд	ежедневно	Члены комиссии
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	ежеквартально	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии кладовщика
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1 раз в неделю	Члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Член комиссии (медицинский работник, председатель)
Разъяснительная работа с педагогами	2 раза в год	Председатель комиссии, медицинский работник
Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
Отчет на Совете МАДОУ о проделанной работе комиссии	декабрь, май	Председатель комиссии