

Принято:

Общим собранием трудового коллектива
МБДОУ №89 «Теремок» г.Симферополя
Протокол № 1 от «01» 09 2020 г.

Утверждено:

Заведующий МБДОУ №89 «Теремок»
г.Симферополя
Бочварева О.С.
Приказ № 502-ОД «01» 09 2020 г.



ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
МБДОУ №89 «ТЕРЕМОК» Г.СИМФЕРОПОЛЯ

г.Симферополь

2020 г.

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ В МБДОУ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а так же в соответствии с уставом МБДОУ, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБДОУ создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом МБДОУ, а также со специалистами управления образования.

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЁ СОСТАВ

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

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 4-5 членов. В состав комиссии входят:

- заведующий МБДОУ (председатель комиссии);
- заведующий хозяйством;
- медицинская сестра;
- повар;
- член профсоюзного комитета;

3. ПОЛНОМОЧИЯ КОМИССИИ

Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения 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;
- 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 В ДЕТСКОМ САДУ

4.1. 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 мер по устранению замечаний.

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

4.3. Администрация МБДОУ при установлении надбавок к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки.

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

5. СОДЕРЖАНИЕ И ФОРМЫ РАБОТЫ

Медицинская сестра ежедневно снимает пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. При обнаружении нарушения для снятия пробы приглашаются все члены бракеражной комиссии.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть представлены: дата, количество детей, сотрудников, полное наименование блюда, количество детей, сотрудников, полное наименование блюда, количество наименований выданных продуктов. Меню должно быть утверждено руководителем, должны стоять подписи медицинской сестры, завхоза, повара.

Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав 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.

Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля над рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медицинской сестры.

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

Медицинская сестра проверяет наличие суточной пробы.

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 готовую посуду.

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).

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.

ПОЛОЖЕНИЕ

О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

УЧРЕЖДЕНИЯ «ТЕРЕМОК» Г.СВЯТОГОЛОДА