



ПРИНЯТО

Педагогическим советом
МБДОУ «ДС №39»
Протокол № 3 от 25.03.21 г.



УТВЕРЖДАЮ

заведующий
МБДОУ «ДС №39»
Кооп Л.А.



УЧТЕНО

мнение профсоюзного комитета
председатель ПК _____

**ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии**

муниципального бюджетного дошкольного образовательного
учреждения Анжеро-Судженского городского округа
«Детский сад №39»

Введено в действие
Приказ № 84 от 25.03.2021 г.

Анжеро-Судженск
2021

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия МБДОУ "ДС №39" создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении Анжеро-Судженского городского округа "Детский сад № 39" (далее МБДОУ "ДС №39").

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН, технологическими картами, утвержденным циклическим меню, ГОСТами.

2. Основные задачи бракеражной комиссии

- 2.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
- 2.2. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.3. Предотвращение желудочно-кишечных 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. Содержание и формы работы бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала готовой пищи. Предварительно комиссия знакомится с меню - требованием: в нем должны быть представлены дата, количество детей, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, кол-во наименований выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи, повара, медицинской сестры, кладовщика. 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 дегустируются те блюда, вкус и запах которых выражен отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

3.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции.

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

3.4. Запись "раздача разрешена" дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету, запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

3.5. Если блюдо или кулинарное изделие имеет недостатки (не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недожаренные, недоваренные и другие признаки, портящие блюда и изделия, то такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью "к раздаче не допускается", "раздача запрещена".

3.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

3.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий, не допущенных к раздаче данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при заведующем.

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

3.9. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объём первых блюд устанавливается путём выделения емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котёл, 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.

3.10. 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 5-10 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, линейку.

4. Управление и структура бракеражной комиссии

4.1. Состав бракеражной комиссии от учреждения назначается приказом заведующего. В состав бракеражной комиссии могут входить: заведующий, ответственный за организацию питания, работники МБДОУ "ДС №39", повар, медицинская сестра, один представитель родительской общности (при наличии действующей медицинской книжки, с необходимым перечнем медицинских осмотров и вакцинации, по согласованию).

5. Права, обязанности, ответственность членов бракеражной комиссии

5.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания, контролировать выполнение принятых решений;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания.

5.2. Члены бракеражной комиссии обязаны:

- контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм;
- проверять выход блюд, проводить органолептическую оценку готовой пищи;
- проверять соответствие объемов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству воспитанников.
- в случае выявления каких-либо нарушений, замечаний приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5.3. Члены бракеражной комиссии несут ответственность:

- за выполнение закрепленных за ними полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим положением и в соответствии с действующим законодательством РФ.

6. Заключительные положения

6.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

6.2. Администрация ДОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных её членами.

