

Муниципальное дошкольное
образовательное учреждение
МДОУ Орловский детский сад «Ивушка»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующая

 О.Н.Вражкина

Принято на общем собрании трудового коллектива

от «25 08 201 г протокол № 1

введено в действие приказом № 30/1

от 09.09 2014 г

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
муниципального дошкольного образовательного учреждения
Орловский детский сад «Ивушка»

1. Общие положения

1.1 Настоящее Положение разработано для муниципального дошкольного образовательного учреждения Орловский детский сад «Ивушка» (далее МДОУ) в соответствии с

- нормативно-методическими документами законодательства по разделу «Гигиена питания»,
- методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях, утвержденные Минздравом ССР от 14.06.1984 г.,
- «Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях» № 4265-87 от 13.03.1987 г.,
- ФЗ от 02.2000 г. № 29-ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов / с изменениями от 30.12.2001г.; 10.01.2003 г.; 30.06.2003 г.; 22.08.2004 г./,
- ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучия населения» № 52-ФЗ /ст. 1728/ от 30.03.1999г.,
- Инструкцией по проведению С- витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994г. №06-15/3-15,
- Постановлением СМ СССР от 12.04.1984 г. № 317 «Нормы питания для детей дошкольных образовательных учреждений»,
- СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 года №26,
- Устава МБДОУ № 159.

1.2. Положение призвано регулировать деятельность бракеражной комиссии (далее – Комиссия), созданной в МДОУ.

1.3. Комиссия создается с целью осуществления контроля за организацией питания детей.

качества доставляемых продуктов, соблюдения технологии приготовления пищи.

содержание санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в учреждении.

1.5. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией МДОУ.

2. Порядок создания Комиссии, ее состав.

2.1. Состав Комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующей о создании бракеражной комиссии. Приказ издается каждый год в январе.

2.2. Комиссия состоит из 3-5 членов. В ее состав входят:

- представитель администрации (председатель комиссии);

- представитель трудового коллектива;

- повара.

3. Основные задачи деятельности комиссии

3.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

3.2. Контроль за закладкой продуктов.

3.3. Препотравление пищевых отравлений.

3.4. Препотравление желудочно-кишечных заболеваний.

3.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

3.6. Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм на пищеблоке.

3.7. Контроль за организацией безопасного питания.

4. Полномочия Комиссии

4.1. Комиссия Утверждает:

- 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 осуществляет контроль за составлением меню;

- контролирует организацию работы на пищеблоке;

- осуществляет контроль реализации продуктов питания и качества

приготовленной пищи;

- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах,

вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;

- проверяет соответствие объемов приготовленного пищи, объему разовых порций

и количеству детей;

- составляет соответствующие акты по результатам выполненной работы;

- периодически присутствует при закладке основных продуктов;

- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

5. Содержание и формы работы комиссии

5.1. Комиссия ежедневно приходит на сменные бракеражные пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню

требованиям: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников,

полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных

продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи

медсестры, кладовщика, повара.

бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блинов, имеющих слабый выраженный запах и вкус (суши и т.п.), а затем дегустируют те блины, вкус и запах которых выражены отчетливее, слабые блины дегустируются в последнюю очередь.

5.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приемы (бракеража) готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть пронумерован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у менеджера. Журнал может вестись в электронном виде, распечатываться, полишиваться в папку, по окончании каждого месяца листы пронумеровываются, пронумеровываются и скрепляются печатью.

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

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

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

5.6. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления были допущены незначительные нарушения, приводящие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено), оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгоревшие, утраченные свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюдо и изделие. Такое блюдо не допускается к раздаче, и комиссия ставит свои подписи напротив соответствующей оценки под записью «К раздаче не допускается». Блюдо не может быть выдано без снятия пробы.

5.8. Оценка качества блинов и кулинарных изделий заносится в журнал сразу после снятия пробы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии. Не допускается ведение журналов до снятия пробы.

5.9. Оценка качества блинов и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при заведующем. Лица, виновные в неудовлетворительном приотомлении блинов и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной, материальной ответственности либо освобождаются от занимаемой должности.

5.10. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

5.11. Комиссия определяет фактичность выходов одной порции каждого блюда. Фактичность объем первых блинов устанавливается путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций.

Для выписания фактичности 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 объем готового блюда слишком большой, допускается проверка выписания

фактической массой одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздате в групповую посуду.

5.12. Контроль 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 допустимой (допускаются отклонения +3% от нормы выхода). Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятиком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанным весом на обратной стороне (вместополую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

6. Оценка организации питания в учреждении

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

7. Права комиссии

7.1. Комиссия МДОУ имеет право:

- требовать у заведующего учреждением содействия в деятельности комиссии;
- требовать выполнения и принятия мер к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

8. Ответственность комиссии

8.1. Комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ним полномочий;
- соответствие принимаемых решений законодательству РФ, нормативно-правовым