



Утверждено
Приказом директора МАДОУ
«Детский сад № 49»
Г. Тобольска
№ 04 от 11.01.2021г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
муниципального автономного дошкольного
образовательного учреждения
«Детский сад комбинированного вида № 49»
г. Тобольск

Тобольск, 2021

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее положение о бракеражной комиссии разработано для Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида № 49» г. Тобольска (далее Учреждение) в соответствии с Уставом Учреждения, СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 1.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления Учреждением, в целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении создается и действует бракеражная комиссия.
- 1.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией Учреждения, а также со специалистами Комитета по образованию г. Тобольска.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

- 2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора Учреждения.
- 2.2. Состав комиссии, сроки ее полномочий обговариваются в приказе директора Учреждения.
- 2.3. Бракеражная комиссия состоит из 3 человек из Учреждения:
 - 1 корпус Учреждения: директор Федосеева Т.Н.; медицинские работники Созонова В.А., Зверева Т.А., Тимкина А.С.; шеф-повар Маннанова И.А.,
 - 2 корпус Учреждения: ст.воспитатель Пушкина Е.Н.; медицинские работники Созонова В.А., Залилова С.В., Зверева Т.А.; шеф-повар Манеева Ю.Х.
- 2.4. В необходимых условиях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники Учреждения.
- 2.5. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается директором Учреждения.

3. Полномочия бракеражной комиссии

- 3.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за: соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил в Учреждении, транспортировке, доставке разгрузке продуктов питания; проверкой на пригодность складских помещений, правильностью хранения продуктов питания, а также соблюдению сроков их хранения; ежедневной правильностью составления меню-раскладки; организацией работы пищеблока сроками реализации продуктов питания и правильным приготовлением пищи; соответствием пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах; соблюдением правил личной гигиены работников пищеблока; закладкой основных продуктов в котел, проверкой выхода блюд; органолептической оценкой готовой пищи, т.е. определением ее цвета и запаха, вкуса, консистенции, жидкости, сочности и т.д.; соответствием объемов приготовленного питания объему реализованных порций по количеству детей.

4. Содержание и формы работы

- 4.1. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть представлены дата, количество воспитанников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов. Меню должно быть утверждено директором, подписано медицинскими работниками и шеф-поварами. 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 дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются последнюю очередь.
- 4.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой продукции.
- 4.3. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медицинских работников.
- 4.4. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность, дата, время, название блюда, разрешение к раздаче, подпись членов комиссии).
- 4.5. 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. 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.
- 4.7. 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).
- 4.8. 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».
- 4.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.
- 4.10. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при директоре.

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

Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

- 4.11. 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.
- 4.12. 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, чайник с кипятиком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

5. Оценка организации питания в Учреждении

- 5.1. Результаты проверки выхода блюд, их качество отражаются в бракеражном журнале.
- 5.2. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе снизить оценку и запретить выдачу данного блюда или отправить на доработку.
- 5.3. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.
- 5.4. Администрация Учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.