

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий

МАДОУ «ЦРР - детский сад № 148» г. Перми

Заведующий _____

Д.А.Волнеина

«_____» _____ 201_г

Приказ № _____ 48/01-04 от
29.08.16г

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

1. Общие положения.

1.1. Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

2. Основные задачи.

2.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

2.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.

2.3. Предотвращение пищевых отравлений.

2.4. Предотвращение желудочнокишечных заболеваний.

2.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.

2.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

3. Деятельность комиссии

3.1. Члены бракеражной комиссии выполняют следующие обязанности:

3.1.1 контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

3.1.2 проверяют складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;

3.1.3 контролируют организацию работы на пищеблоке;

3.1.4 следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

3.1.5 осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

3.1.6 ежедневно следят за правильностью составления меню;

3.1.7 периодически присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;

3.1.8 осуществляют контроль за организацией сбалансированного безопасного питания, соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;

3.1.9 проводят органолептическую оценку готовой пищи: определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;

3.1.10 осуществляют контроль по предотвращению желудочнокишечных заболеваний и пищевых отравлений;

3.1.11 проводят контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;

3.1.12 проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;

3.1.13 проводят просветительскую работу с педагогами и родителями воспитанников.

3.2. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4. Содержание и формы работы комиссии

4.1. Комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 15 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, 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 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.

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

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медсестры. Журнал может вестись в электронном виде, распечатываться, подшиваться в папку, по окончании каждого месяца листы прошнуровываются, пронумеровываются и скрепляются печатью.

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

4.4. 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.

4.5. 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. 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).

4.7. 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 комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю». Блюдо не может быть выдано без снятия пробы.

4.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал сразу после снятия пробы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии. Не допускается ведение журнала до снятия пробы.

4.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при заведующем.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной, материальной ответственности либо освобождается от занимаемой должности.

4.10. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

4.11. 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, 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.

5. Требования к оформлению документации

5.1. Результаты текущих проверок бракеражной комиссии выхода блюд, их качества отражаются в журнале в журнале бракеража готовой продукции.

5.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в журнал бракеража готовой продукции.

5.3. Входной контроль осуществляется в соответствии с инструкцией и заносится в журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов.

6. Права комиссии

6.1. Комиссия учреждения имеет право:

6.1.1 требовать у заведующего учреждением содействия в деятельности комиссии;

6.1.2 требовать выполнения и принятия мер к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

7. Ответственность комиссии

7. Комиссия несет ответственность:

7.1 за выполнение закрепленных за ним полномочий;

7.2 соответствие принимаемых решений законодательству РФ, нормативно-правовым актам.

8. Заключительные положения

8.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

8.2. Администрация ДОУ при установлении стимулирующих надбавок к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

8.3. Администрация ОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

8.4. Настоящее Положение вступает в силу с момента его принятия на общем собрании трудового коллектива и утверждения руководителем Учреждения.