

ПРИНЯТО

На общем собрании трудового коллектива
протокол № 7
от «30 » августа 2021 г.



ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ ПО ПИТАНИЮ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о бракеражной комиссии по питанию (далее – комиссия) Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 161 вида (далее – МАДОУ) разработано в соответствии с Уставом, в целях осуществления контроля правильной организации питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

1.2. Комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, Программой внутреннего мониторинга качества образования, положением о контрольной деятельности, положения о документировании.

1.3. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией МАДОУ

1.4. Комиссия создается из работников трудового коллектива МАДОУ. Выдвижение в комиссию представителей работников трудового коллектива проводится на общем собрании трудового коллектива.

Представители работников трудового коллектива отчитываются о проделанной работе не реже одного раза в год на общем собрании трудового коллектива. В случае признания их деятельности неудовлетворительной собрание вправе отозвать их из состава комиссии и выдвинуть в его состав новых представителей.

1.5. Члены комиссии выполняют свои обязанности на общественных началах, как правило, без освобождения от основной работы.

1.6. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с планом работы, который принимается на заседании комиссии и утверждается заведующим. Заседания комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в квартал.

1.7. Положение вступает в силу с момента издания приказа об утверждении положения и действует до внесения изменения.

1.8. Положение считается пролонгированным на следующий период, если нет дополнений и изменений.

2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ

На комиссию возлагаются следующие основные задачи:

2.1. Анализ существующего состояния организации питания в МАДОУ и подготовка соответствующих предложений в пределах своей компетенции по решению проблем, связанных с организацией питания.

2.2. Информирование сотрудников о состоянии условий и организации питания в учреждении

3. ФУНКЦИИ

3.1. Выполняет функции, отнесенные к ее компетенции, в соответствии с утвержденной Программой внутреннего мониторинга качества образования учреждения

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил и условий их хранения;
- следит ежедневно за правильностью составления меню-раскладок
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей и основных пищевых веществах;
- следит и контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- контролирует полноту вложения продуктов в котел, проверяют выход блюд;
- проводит органолептическую оценку и степень готовности блюда, кулинарного изделия, т.е. определение ее цвета и запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему реализованных порций и количеству детей.
- предотвращает пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания.

4. СОДЕРЖАНИЕ И ФОРМЫ РАБОТЫ

4.1. Члены комиссии ежедневно присутствуют на снятие суточной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно члены комиссии должны ознакомиться с меню - требованием: в нем должна быть проставлена дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи кладовщика, шеф-повара(повара).

Суточную 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 суточной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (**Приложение № 4, МР 2.3.6.0233-21**) Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью.

4.3. Органолептическая оценка и степень готовности блюда и кулинарного изделия дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность). В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

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».

4.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на административном совещании. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

4.9. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

4.10. 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.

4.11. 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.

4.12. Горячие блюда (супы, соусы) при получении на пищеблоке должны иметь температуру не ниже 75 градусов С, вторые блюда и гарниры – не ниже 65 градусов, компот не выше 20 градусов. (Методические рекомендации (МР) 2.3.6.0233-21 п.11.6)

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

Комиссия несет ответственность за:

5.1. Осуществление контроля по организации питания.

5.2. Принятие решений по рассматриваемым вопросам.

6. ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ

6.1. Администрация МАДОУ должна содействовать деятельности комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

6.2. Заседания бракеражной комиссии протоколируются. Протоколы заседаний бракеражной комиссии регистрируются в Журнале регистрации протоколов заседаний бракеражной комиссии, нумеруются, сшиваются и скрепляются печатью. Акты проверок хранятся в МАДОУ.

6.3. Ответственность за делопроизводство в комиссии возлагается на секретаря комиссии.

7. КОНТРОЛЬ

7.1. Контроль деятельности комиссии осуществляется заместителем заведующего по АХР.