

ПРИНЯТО:

Общим собранием трудового коллектива
МБДОУ ДС ОВ № 21 ст. Азовской
Протокол № 1 от 30.08.2023 г.

УТВЕРЖДЕНО:

Приказом заведующего
МБДОУ ДС ОВ № 21 ст. Азовской
Приказ № 138 от 01.09.2023 г..
Приложение № 3

Положение

о бракеражной комиссии МБДОУ ДС ОВ №21 ст. Азовской МО Северский район

1. Общие положения

- 1.1. В соответствии с уставом МБДОУ ДС ОВ №21 ст. Азовской (далее ДОО), в целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОО создается и действует бракеражная комиссия.
- 1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими нормативами санитарного законодательства, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, методическими рекомендациями по организации претензионной работы, требованиями Государственного контракта по организации питания (поставке продукции) настоящим Положением.
- 1.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией МБДОУ ДС ОВ №21 и родительским советом.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

- 2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием ДОО. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего ДОО.
- 2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3 и более членов. В состав комиссии входят:
 - заведующий ДОО (председатель комиссии);
 - представители образовательной организации (сотрудники ДОО);
 - штатный медицинский сотрудник;
 - представитель пищеблока;
 - представитель от родительской общественности

3. Задачи комиссии

Бракеражная комиссия выполняет следующие задачи:

- контролирует закладку продуктов в котел;
- следит за соблюдением технологии приготовления пищи;

- осуществляет контроль сроков реализации готовых блюд;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- дает органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

4. Оценка организации питания в ДОО

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

4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

4.3. Администрация ДОО обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

5. Содержание и формы работы бракеражной комиссии

5.1. Организует свою деятельность согласно плану работы.

5.2. Ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 15-30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно знакомится с меню: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, полное наименование блюда, выход порции. Меню должно быть утверждено заведующим ДОО.

5.3. При расхождении количества порций в заявке на организацию питания воспитанников с фактически присутствующим количеством детей составляется акт на корректировку объема блюд.

5.4. Бракеражную пробу берут из бракеражного котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.д.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

5.5. Результаты бракеражной пробы заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции. Журнал хранится у заместителя заведующего по АХР.

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

5.7. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции требованиям нормативных и технических документов.

5.8. 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.

5.9. 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).

5.10. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственные изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие неестественную 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 разрешено».

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

6. Заключительные положения

6.1. Администрация учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений, выявленных комиссией.

6.2. При изменении состава бракеражной комиссии и ее председателя соответствующие документы передаются новому составу комиссии по акту приема-передачи документов.