



УТВЕРЖДЕНО

приказом № 73

от «19» января 2017 г.

Заведующий МОУ
детским садом № 59

ФИО, подпись

«19» 01 2017 г.

Положение о бракеражной комиссии

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее - Положение) разработано в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13, Положением об организации питания в МОУ детском саду № 59, Уставом МОУ детского сада № 59 (далее – *Детский сад*).

1.2. Положение устанавливает порядок осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в *Детском саду* созданной бракеражной комиссией.

1.3. Бракеражная комиссия (далее-комиссия) работает в тесном контакте с администрацией Детского сада, профсоюзным комитетом, родительским комитетом, специалистами Краснооктябрьского территориального управления департамента образования администрации Волгограда.

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

1.5. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТ Р 53-104-2008, другими действующими 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 желудочно-кишечных 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.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Работа бракеражной комиссии регламентируется положением о бракеражной комиссии, утвержденным заведующим *Детским садом*.

2.2. Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего *Детским садом*. Приказ издается ежегодно на начало учебного года.

2.3. Бракеражная комиссия осуществляют свою деятельность в соответствии с утвержденным планом на учебный год.

2.4. Бракеражная комиссия состоит из 3–5 членов. В состав комиссии входят:

- заведующий *Детским садом* (председатель комиссии), на время отсутствия заведующего – старший воспитатель;
- старшая медицинская сестра;
- кладовщик (представитель организации, оказывающей услуги по организации питания воспитанников *Детского сада по контракту*).

Бракеражная комиссия работает в тесном составе с профсоюзным комитетом, родительским комитетом, а также Советом *Детского сада*, представители которых могут привлекаться для контроля за организацией в *Детском саду* качественного, сбалансированного питания.

3. Полномочия комиссии

3.1. Бракеражная комиссия ежедневно:

- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д с записью в журнале.;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- проводит бракераж сырой продукции.

3.2. Бракеражная комиссия в расширенном составе периодически:

- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- 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;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.
- за организацией питания детей в группах: соблюдение режима питания, доставка и раздача пищи в группах, сервировка стола, гигиена приема пищи, качество и количество пищи, оформление блюд, маркировка посуды для пищи;
- за организацией транспортировки продуктов, их качеством.
- за работой продуктовой кладовой (прием, хранение, выдача продуктов, оформление документации, санитарно-эпидемиологический режим);
- за работой пищеблока (материальная база пищеблока, санитарно-эпидемиологический режим, хранение проб в соответствии с санитарными правилами, закладка продуктов, технология приготовления продуктов, качество и количество пищи, продуктов, маркировка тары, выполнение графика и правил раздачи пищи;
- за ведением документации по организации питания.

3. Содержание и формы работы.

3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с утвержденным в установленном порядке меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, суточная норма, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов.

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.

3.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за качеством готовой продукции (бракеражный) .

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у старшей медсестры .

3.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно и включает в себя рейтинговую оценку внешнего вида, текстуры, (консистенции) , запаха и вкуса с использованием оценок :

- «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.
- «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.
- «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).

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

3.5. Оценка «удовлетворительно» блюд и кулинарных изделий, данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при заведующем.

3.6. Процедура оценки :

Рейтинговая оценка качества продукции может проводится как в целом (общий уровень качества) так и по характеристикам (внешний вид, запах, текстура, вкус).

Оценка текстуры проводится :

- Визуально и тактильно –прикосновение к продукту столовым прибором , а также приложением усилий –нажатием, надавливанием ,прокалыванием, разрезанием..
- Визуально (вязкость жидкости при переливании, густота соуса при размешивании).
- Тактильно в полости рта и в процессе пережевывания.

Оценку запаха проводят следующим образом : делают глубокий вдох , задерживают дыхание на 2-3 сек. , выдыхают.

3.7. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

3.8. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций.

3.9. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, 6 ложек, 3 вилки, 3 тарелки ,1 бокал.

3.10. Расширенный состав бракеражной комиссии:

- Организует изучение оптимального и передового опыта в области организации питания в *Детском саду* и способствует его интеграции в работу, консультативную работу, практическую помощь в овладении технологией приготовления новых блюд. плановый систематический анализ за состоянием организации питания, хранения и транспортировки продуктов, их стоимости.
- Осуществляет плановый контроль за организацией питания детей, результаты контроля оформляются актами, справками, которые обсуждаются на заседаниях комиссии и доводятся до сведения общественности. При необходимости по результатам проверок принимаются административные решения.

3.11. Бракеражная комиссия проводит заседание ежемесячно, оформляя заседания протоколами.

3.12. Итогом заседания бракеражной комиссии являются коллегиально принятые рекомендации по улучшению качества питания с указанием исполнителей и сроков.

3.13. В случае необходимости на заседание совета по питанию приглашаются представители трудового коллектива, родители, представители учредителя, общественных организаций (поликлиника, дошкольный методический центр, федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека).

4. Права и обязанности бракеражной комиссии по питанию

4.1. Бракеражная комиссия (расширенный состав) имеет право выходить с предложениями и заявлениями к учредителю, в органы муниципальной власти, в общественные организации по вопросу улучшения качества питания, формирования муниципального заказа, поставки сырья, оснащения пищеблока, столовой современным технологическим оборудованием осуществлять контроль за выполнением решений заседания совета по питанию.

4.2. Члены бракеражной комиссии обязаны:

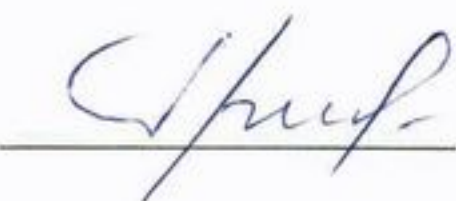
- 1) выполнять утвержденный план работы комиссии;
- 2) принимать решения, соответствующие законодательству Российской Федерации, нормативно-правовым актам по организации питания в дошкольном учреждении.

5. Документация бракеражной комиссии.

5.1. Заседания бракеражной комиссии оформляются протокольно.

5.2. Протоколы подписываются председателем и секретарем комиссии.

5.3. Книга протоколов пронумеровывается, прошнуровывается, скрепляется подписью заведующего и печатью учреждения.

Положение разработал  старший воспитатель А.Ю. Григорьева