

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«ДЕТСКИЙ САД № 75 КИРОВСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА»
400079, Волгоград, ул. им. Быстрова, 86а тел (8442)448193, E-mail: dou75@volgadmin.ru

Введено в действие
приказом заведующего
МОУ детским садом № 75

№ 101 от «02» 02 2024 г.
Данькова С.А.Деньгова

Утверждено
на Совете МОУ
детского сада № 75
протокол № 1
от «23» 01 2024 г.
Т.В.Кушнарева

СОГЛАСОВАНО:

С учетом мнения

Родительского комитета

Председатель Бекмухамедова Д.Р.Бекмухамедова

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 75 Кировского района Волгограда» (далее-МОУ) 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 Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. № 28 «Об утверждении Санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству содержания и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений» (далее СП 2.4.3648-20), Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения» (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20), Законом Волгоградской области от 04.10 2013 г. № 118-ОД «Об образовании в Волгоградской области», Решениями Волгоградской городской Думы от 09.11.2016 г. № 49/1469 «Об утверждении Положений об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда», сборником рецептов, технологическими картами.

2. Основные задачи

2.1. Оценка органолептических свойств приготовления пищи.

2.2. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.3. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.

3.4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного 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 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 старшей медсестры, повара. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно, тщательно перемешав 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 дегустируют в последнюю очередь.

3.2. 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 старшей медсестры.

3.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (внешний вид, запах, вкус, консистенция).

3.4. Пять баллов «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной в рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

3.5. Четыре балла «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

3.6. Три балла «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, переварено).

3.7. Два балла «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если при приготовлении пищи грубо нарушалась

технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида, посторонний не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, 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 допускается».

3.8. Бал качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов бракеражной комиссии.

3.9. Качества блюд на 2 и 3 и кулинарных изделий данная бракеражная комиссия или другие проверяющие лица обсуждают на совещании при заведующем. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий привлекаются к материальной и другой ответственности.

4. Управление и структура

4.1. Бракеражную комиссию возглавляет заведующий МОУ.

4.2. В состав бракеражной комиссии ходят:

- заведующий МОУ детским садом;
- старший воспитатель
- повар (по согласованию)

Данное Положение вводится в действие с момента его подписания.

В данное Положение могут вноситься дополнения и изменения в соответствии с действующим законодательством.

Положение разработано заведующим МОУ детским садом № 75.

Срок действия Положения: до замены новым.

Пронумеровано, прошито,
скреплено печатью на 4
(четырёх) листах.
Заведующий МОУ
детский сад № 75
Деньгова С.А. Деньгова
« 02 » 02 2024 г.