

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №315 Центрального района Волгограда»

ул. Невская 14а, т. 37-23-56, 37-12-83

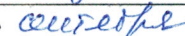


Согласовано:

Председатель ПК

МОУ детского сада № 315

 Чеботарева Е.В.

«01»  20 15 года

Утверждаю:

Заведующий МОУ детским садом № 315

 Вязьмина А.В.

«01»  20 15 года

Приказ № 20 от 12.01.2015 года



Положение
о бракеражной комиссии
муниципального дошкольного образовательного
учреждения «Детского сада № 315
Центрального района Волгограда»

Согласовано
на совете МОУ
протокол № 2
от «01» 09.2015
Председатель Вязьмина А. В.

Утверждено
приказом № 202 от
МОУ Детский сад №315
А. В. Вязьмина



**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
муниципального дошкольного образовательного учреждения
«Детского сада №315 Центрального района Волгограда»**

1. Общие положения.

1.1. В соответствии с Уставом МОУ Детского сада №315, СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и Советом МОУ.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.

2.1. Бракеражная комиссия создается на Совете МОУ Детского сада №315. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего МОУ.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 4-х членов. В состав комиссии входят:

- заведующий МОУ (председатель комиссии);
- старшая медицинская сестра;
- повар;
- заместитель заведующего по АХЧ (бракераж сырой продукции).

3. Полномочия комиссии.

Бракеражная комиссия:

1. Осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
2. Проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
3. Ежедневно следит за правильностью составления меню;
4. Контролирует организацию работы на пищеблоке;
5. Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

4. Оценка организации питания в ДОУ

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы 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 МОУ Детского сада №315 при установлении стимулирующих надбавок вправе учитывать данные критерии оценки.

4.4. Администрация МОУ Детского сада №315 обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выполненных комиссией.

5. Документация бракеражной комиссии

5.1. Журналы:

- бракеража сырой продукции;
- бракераж готовый продукции;
- справки по результатам тематического и комплексного контроля.

Справки должны содержать в себе следующие разделы:

- вид контроля;
- форма контроля;
- тема проверки;
- цель проверки;
- сроки проверки;
- состав комиссии;
- результаты проверки (перечень проверенных мероприятий, документации и пр.);
- выводы;
- предложения и рекомендации;
- подписи членов комиссии;
- подписи проверяемых.

5.2. По результатам оперативного контроля проводится собеседование с проверяемыми, при необходимости – готовится сообщение о состоянии дел на административном совещании, Совете педагогов, общем собрании.

6. Проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
7. Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
8. Присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
9. Проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

Критерии органолептической оценки готовых блюд:

- 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 требованиям.
- 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.
- Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).
- 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 бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускается».

Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при заведующем.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

10. Проверяет соответствие объемов приготовления питания объему разовых порций и количеству детей.

