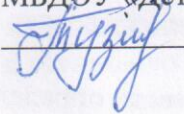
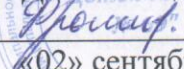
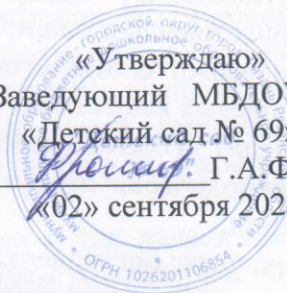


МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ « ДЕТСКИЙ САД № 69»

«Согласовано»

Председатель Совета
МБДОУ «Детский сад № 69»
 Л.И.Тузлукова

«Утверждаю»
Заведующий МБДОУ
«Детский сад № 69»
 Г.А.Фролова
«02» сентября 2024г.



ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии МБДОУ «Детский сад № 69»

1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 69» (далее – ДОУ) в соответствии с Уставом Учреждения, СанПиН 2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов, соблюдения санитарно-гигиенических и противоэпидемических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

1.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией ДОУ.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.

2.1. Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего ДОУ. Бракеражную комиссию возглавляет медицинская сестра ДОУ.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 5 человек:

- заведующий ,
- медицинская сестра,
- заместитель заведующего по ВМР,
- шеф-повар,
- кладовщик.

3. Полномочия комиссии.

Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических и противоэпидемических норм и требований при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания,
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения,
- ежедневно следит за правильностью составления меню,

- контролирует организацию работы на пищеблоке,
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи,
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах,
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока,
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд,
- проводит органолептическую оценку готовых блюд, пищи, то есть определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и так далее,
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

4. Содержание и формы работы

4.1. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на пищеблок для снятия пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены даты, количество детей, полное наименование блюд, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи медицинского работника, кладовщика, повара. Пробу берут из общего котла, предварительно перемешав пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный вкус и запах (супы и так далее), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь.

4.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в журнал бракеража готовой продукции. журнал должен храниться у медицинского работника.

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

4.4. Оценка «ХОРОШО» 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 «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).

4.6. Оценка «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленное, резко кислое, горькое, недоваренное, недожаренное, подгорелое, утратившее свою форму, имеющее 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) РАЗРЕШЕНО»

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

4.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно» данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами (проверяющими Роспотребнадзора, «Центром гигиены и эпидемиологии»), обсуждаются на совещании у заведующего.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий привлекаются к дисциплинарной (административной) ответственности.

4.9. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточных проб.

4.10. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли (котла) на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и так далее взвешивают всю кастрюлю (котел), содержащую готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объем готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и так далее по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

4.11. Проверку порционных блюд (котлеты, тефтели и так далее) 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 (допускается отклонение до 3% как в положительную так и отрицательную сторону, от нормы выхода).

4.12. 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, так и 10 порций), линейку.

5. Оценка организации питания в ДОУ

5.1 Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в «Журнале бракеража готовой продукции». В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовых блюд на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся «Журнал бракеража готовой продукции».

5.3. Администрация ДОУ при установлении премиальных выплат (надбавок) вправе учитывать данные критерии оценки.

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