

ПРИНЯТО
На заседании
Педагогического совета
МБДОУ д/с № 101
Протокол № 3 от
21.01.2021г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ д/с № 101

Л.А.Майстерук
Приказ № 249 от 21.01.2021г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ДЕТСКИЙ САД № 101»**

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия создана в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБДОУ

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется в соответствии СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», сборниками рецептур, технологическими картами, 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.

3. Содержание и формы работы.

Полномочия комиссии:

3.1. Осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

3.2. Проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов, а также условия их хранения;

3.3. Ежедневно следит за правильностью составления меню;

3.4. Контролирует организацию работы на пищеблоке;

3.5. Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

3.6. Проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

3.7. Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

3.8. Периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

3.9. Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;

3.10. Проводит органолептическую оценку готового блюда, т.е. определяет цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. с записью в журнале «Бракеража готовой кулинарной продукции»;

3.11. Комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4. Результаты бракеражной пробы заносят в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции». Журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью и хранится у медсестры.

4.1. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность к реализации)

4.2. Запрещено давать блюда и кулинарные изделия, имеющие следующие недостатки:

посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, 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 блюда - «К раздаче не допускаю»

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

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

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

4.6. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) 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 (допускаются отклонения +3% от нормы выхода). Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций).

5. Управление и структура.

5.1. Бракеражную комиссию возглавляет Заведующий.

5.2. В состав бракеражной комиссии входят:

- калькулятор
- воспитатель

6. Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию необходимо иметь на пищеблоке: весы, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне.

6.1 Кладовщику ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания бухгалтером.

6.2 Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы.

Завтрак: 8.00-8.30

Обед: 12.00-12.40

Полдник: 15.00-15.30

7. На пищеблоке необходимо иметь:

- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);
- инструкции по организации детского питания в МБДОУ;
- огнетушитель;
- диэлектрические коврики около каждого прибора;
- именные инструкции по охране труда и технике безопасности.

8. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

9. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и младшие воспитатели.

10. Заведующий МБДОУ создает условия для организации питания детей.

11. Заведующий несет персональную ответственность за организацию питания детей в МБДОУ.

