

«СОГЛАСОВАНО»

Председатель ПК
МБДОУ ДС №17

 И.В.Пашкова
«06» 09 2015 г.



«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий МБДОУ ДС №17
«Веселые гномики», с. Небут

 Л.В.Горопова
«07» 09 2015 г.

Приказ № 49 от 07.09.2015 г.



ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ДЕТСКОГО САДА №17
«ВЕСЕЛЫЕ ГНОМИКИ» С. НЕБУТ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ТУАПСИНСКИЙ РАЙОН

С. НЕБУТ

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 17 «Веселые гномики» с. Небуг муниципального образования Туапсинский район (далее Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (далее - СанПиН 2.4.1.3049-13).

1.2. Бракеражная комиссия (далее-Комиссия) регулирует вопросы контроля за организацией питания воспитанников, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 17 «Веселые гномики» с. Небуг муниципального образования Туапсинский район (далее- МБДОУ).

1.3. Срок действия настоящего Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием трудового коллектива. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего учреждения.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3-х членов. В состав комиссии входят:

- Представители администрации (председатель комиссии);
- Медицинский работник;
- Представители трудового коллектива ДОУ.

3. Задачи деятельности комиссии

3.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

3.2. Контроль полноты вложения продуктов в котел.

3.3. Контроль соблюдения технологии приготовления пищи.

3.4. Контроль санитарного состояния пищеблока.

4. Полномочия комиссии

Бракеражная комиссия:

- 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;
- 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 готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.
- принимает участие в списании неостребованных порций, в связи с отсутствием воспитанников, в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд.
- Составляет соответствующие акты по результатам выполненной работы

5. Содержание и формы работы комиссии

5.1 Комиссия ежедневно снимает пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. При обнаружении нарушения для снятия пробы приглашаются все члены бракеражной комиссии.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, полное наименование блюда, количество наименований выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи кладовщика и 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 дегустируются в последнюю очередь.

5.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в учетную форму (листы) бракеражного журнала (приемочного контроля готовой кулинарной продукции).

Листы подшиваются в папку по окончании каждого месяца.

5.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно.

5.4. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в учетную форму сразу после снятия пробы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии. Не допускается заполнение учетной формы до снятия пробы.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной и материальной и ответственности, либо освобождаются от занимаемой должности.

5.5. Комиссия проверяет наличие суточных проб.

5.6. 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 всю 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.

5.7. 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, линейку.

6. Оценка организации питания

6.1. 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.

7. Права комиссии

7.1. Комиссия имеет право:

- требовать у заведующего содействия в деятельности комиссии;
- требовать выполнения и принятия мер к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

8. Ответственность комиссии

8.1. Комиссия несет ответственность за выполнение закрепленных за ней полномочий и соответствие принимаемых решений законодательству Российской Федерации, нормативно-правовым актам.

Мероприятия в детском саду	Сроки выполнения	Ответственный
Проведение организационных совещаний		Председатель комиссии
Отслеживание качества готовых блюд	Ежедневно	Члены комиссии
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежеквартально	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии повара
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1–2 раза в неделю	Члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Члены комиссии
Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии,
Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
Отчет на родительском собрании о работе, проделанной комиссией	Декабрь, май	Председатель комиссии