

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад комбинированного вида № 52 г. Амурска
Амурского муниципального района
Хабаровского края

УТВЕРЖДЕНО
Приказом № 282/1-Д
от «06» ноября 2018



ПОЛОЖЕНИЕ
о деятельности бракеражной комиссии МБДОУ

ПРИНЯТО с учетом мнения
Общего собрания трудового коллектива
От «31» октября 2018
Протокол № 2

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада комбинированного вида № 52 г. Амурска Амурского муниципального района Хабаровского края (далее Учреждение) в соответствии Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях (СанПиН 2.4.1.3049-13), утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013г. № 26, с Уставом Учреждения.

1.2. Настоящее Положение устанавливает:

1.2.1. цель, задачи деятельности бракеражной комиссии (далее - Комиссия);

1.2.2. содержание и формы работы Комиссии.

1.3. Настоящее Положение вводится как обязательное для исполнения всеми:

- администрацией;
- работниками пищеблока;
- медицинским персоналом.

1.4.Срок данного Положения не ограничен, Положение действует до принятия нового.

2. Цель, основные задачи деятельности Комиссии

2.1. Комиссия создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

2.2. Основными задачами организации питания воспитанников в Учреждении являются:

- оценка органолептических свойств приготовленной пищи;
- контроль за полнотой вложения продуктов в котел;
- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение выполнения требований санитарного законодательства в помещениях пищеблока;
- контроль за организацией сбалансированного и безопасного питания.

3. Содержание и формы работы Комиссии

3.1. Комиссия в полном составе ежедневно осуществляет снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи пищи. Предварительно члены Комиссии знакомятся с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов. Меню-требование должно быть утверждено заведующим,

подписано медицинской сестрой диетического питания, поварами, кладовщиком МБДОУ.

Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в нем. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), затем дегустируются те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

3.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции, который должен быть прошит, пронумерован, скреплен печатью. Хранится Журнал бракеража готовой продукции у медицинской сестры диетического питания.

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

3.4. 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 требованиями.

3.5. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

3.6. 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).

3.7. 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, Комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

3.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в Журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов Комиссии.

3.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно» данная Комиссией, либо другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при заведующем.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной ответственности, предусмотренной Трудовым Кодексом Российской Федерации: замечание, выговор.

3.10. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

3.11. Комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла 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.

3.12. 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).

4. Управление и структура Комиссии

4.1. Комиссию возглавляет медицинская сестра диетического питания (медицинский сотрудник).

4.2. Состав Комиссии утверждается приказом заведующего в начале учебного года.

4.3. При изменении членов: вводе нового члена в состав Комиссии, издается приказ руководителя Учреждением.

Прошито пронумеровано
и скреплено печатью
Всего 4 листов
Заведующий МБДОУ
А.Е. Минкоренко

