Принято на заседании общего собрания
МКДОУ «Детский сад №8» ИГОСК

Протокол №1 от 25.01.2018г.

УТВЕРЖДЕНО:
Заведующий МКДОУ
«Детский сад №8» ИГОСК
Е.И.Колосова

Приказ от 25.01.2018г. №12

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии муниципального казённого дошкольного образовательного учреждения « Детский сад №8» Изобильненского городского округа Ставропольского края (МКДОУ «Детский сад №8» ИГОСК)

1.Общие положения.

1.1.Основываясь на принципах единоначалия и коллегиального управления образовательным учреждением , а также в соответствии с Уставом МКДОУ «Детский сад №8» ИГОСК (далее –ДОУ), руководствуясь Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами(СанПиН 2.4.1.3049-13), Федеральным законом « О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 229-ФЗ от 02.01.2000г., сборниками рецептур, технологическими картами, создаётся бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия является общественным органом , который создаётся для оказания практической помощи работникам ДОУ в осуществлении административно- общественного контроля организации и качества питания детей в ДОУ, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

1.3.Настоящее Положение о бракеражной комиссии предусматривает план работы комиссии на год. Положение и План работы принимается на общем собрании работников и вводится в действие на неопределённый срок на основании приказа заведующей.

1.4.Изменения и дополнения к положению оформляются в виде приложений , принятых на общем собрании и вводятся в действие на основании приказа заведующей.

2.Порядок создания бракеражной комиссии и её состав.

2.1.Бракеражная комиссия создаётся общим собранием работников .Состав комиссии и сроки её полномочий утверждается приказом заведующего.

2.2.Бракеражная комиссия состоит из 3-5 человек. В состав бракеражной комиссии могут входить : заведующий ДОУ, медсестра, член профсозного комитета, представители коллектива, представители родителей.

2.3.Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующим ДОУ.

3.Основные задачи.

3.1.Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

3.2.Контороль за полнотой вложения продуктов в котёл.

3.3.Предотвращение пищевых отравлений.

3.4.Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

3.5.Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
3.6.Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
3.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

4.Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии.

4.1.Бракеражная комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в детском саду, контролировать выполнение принятых решений;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в ДОУ;
- ходатайствовать перед администрацией учреждения о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания;
- составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание недоброкачественных продуктов;
- определение доброкачественности продуктов бракеражная комиссия проводит по специальной методике (приложение №1).

4.2. *Обязанности бракеражной комиссии:*

Контролирует соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузки продуктов питания;

Проверяет складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а так же условия хранения продуктов;

Контролирует организацию работы на пищеблоке;

Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

Следит за правильностью составления меню;

Присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

Осуществляет контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;

Проводят органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет еѐ цвет, запах, вкус,консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;

Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;

Проводят просветительскую работу с педагогами и родителями воспитанников.

4.3. *Бракеражная комиссия несет ответственность:*

За выполнение закрепленных за ней полномочий;

За достоверность излагаемых фактов в бракеражном журнале готовой продукции;

За принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением и в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации;

4.4. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний, члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5. Содержание и формы работы комиссии.

5.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, суточная проба, полное наименование блюда,выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи медсестры, завхоза, повара.

Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно

лищу 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 Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у завхоза. Заседания бракеражной комиссии оформляются протоколом и скрепляются подписью заведующего и печатью. В протоколе фиксируются обсуждаемые вопросы, предложения и замечания по организации питания в детском саду.
5.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).
5.4. 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.
5.5. 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;
5.6. 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).
5.7. Блюда и кулинарные изделия, имеющие 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 ***не допускаются к раздаче.***
5.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.
5.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий, несоответствующих норме, 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.
5.10. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.
5.11. 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.
5.12. 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).
5.13. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилки

нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

6. Заключительные положения.

6.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

6.2. Администрация ДОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

1. Быкова Быкова О. А.
2 Вол Волобуева. С. И.
3 Ярошук Л. А
4. Ф Фалимузова Н. И.
5 Барк Баркова Л. Е
6 Сав Савченко Е. А
7 Сапрунова О. И.
8 Пот Потапова Е. А.
9 Ел Елисеева Л. М.
10 Елисеева Елисеева Л. М.
11. Куч Кучмий Т. К
12. Красникова Л. В.
13. Волобуева Т. А
14. Мясоедова Г. С.
15 Кулинова Т. А.
16. Зуборева Зуборева О. И.
17. Остапенко