

ПРИНЯТО:

Общим собранием коллектива
МБДОУ – детский сад с. Варклед-
Бодья
Протокол № 2 от
14 января 2014 г.

УТВЕРЖДЕНО:

Приказом заведующего
МБДОУ – детский сад с. Варклед-
Бодья от «14» января 2014 г.

№ 4 «О.Д.»
района
Республики
Татарстан
Т.В.Вахитова

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения - детский сад села Варклед-Бодья Агрызского муниципального района Республики Татарстан

1. Общие положения

- 1.1 Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения - детский сад села Варклед-Бодья Агрызского муниципального района республики Татарстан (далее - ДОУ), в целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ создается и действует Бракеражная комиссия.
- 1.2 Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.
- 1.3 Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией, профсоюзным комитетом ДОУ.

2. Управление и структура Бракеражной комиссии

- 2.1 Бракеражная комиссия создается приказом заведующего ДОУ. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе заведующего ДОУ.
- 2.2 Бракеражная комиссия состоит из 3 членов. В состав комиссии входят:

Председатель, заведующий
Члены комиссии:

Завхоз
Повар
Воспитатель

3. Полномочия комиссии

Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил и условий их хранения;
- следит ежедневно за правильностью составления меню-раскладок;

- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей и основных пищевых веществах;
- следит и контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- контролирует полноту вложения продуктов в котел, проверяют выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определение ее цвета и запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему реализованных порций и количеству детей.
- предотвращает пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания

4. Содержание и формы работы.

4.1. 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 представлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи старшей медсестры, кладовщика, повара. Пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно 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.

4.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции. СанПин2.4.1.3049-13.(таблица1)

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится на пищеблоке .

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

4.4.. Блюда и кулинарные изделия, 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 к раздаче не допускаются.

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

3.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий, 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.

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

4.8. 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.

4.9. 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, пищевой термометр, 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), линейку.

5. Оценка организации питания в ДОУ.

1. Результаты проверки выхода блюд, их качество 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.

2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.
3. Администрация ДОО при установлении надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки в организации питания.

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

финансовый отдел
1. Организация и осуществление воспитательной работы в детском саду
2. Организация и осуществление образовательной работы в детском саду
3. Организация и осуществление оздоровительной работы в детском саду
4. Организация и осуществление работы по охране здоровья детей
5. Организация и осуществление работы по профилактике заболеваний детей
6. Организация и осуществление работы по формированию здорового образа жизни детей
7. Организация и осуществление работы по формированию у детей навыков самообслуживания
8. Организация и осуществление работы по формированию у детей навыков общения
9. Организация и осуществление работы по формированию у детей навыков сотрудничества
10. Организация и осуществление работы по формированию у детей навыков самостоятельности

Прошито, пронумеровано и
скреплено печатью на

) стр.



Заведующий МБДОУ-детский сад с. Варклед-Бодья:
Т.В.Вахитова