

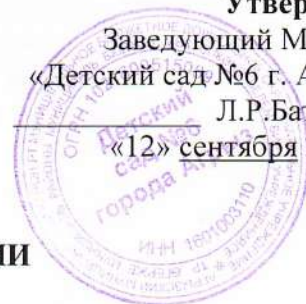
Согласовано

Председатель профсоюзного
комитета *Хафизов* Р.Р.Хафизова



Утверждаю:

Заведующий МБДОУ
«Детский сад №6 г. Агрыз»
Л.Р.Батырова
«12» сентября 2023 г.



ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о бракеражной комиссии устанавливает единые требования при реализации контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно – гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №6 г.Агрыз Агрызского муниципального района Республики Татарстан» (далее – МБДОУ)

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН), технологическими картами.

1.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией, профсоюзным комитетом МБДОУ, родительской общественностью, специалистами МКУ «Управление образования».

2. УПРАВЛЕНИЕ И СТРУКТУРА БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего МБДОУ. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе заведующего МБДОУ.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3-4 членов. В состав комиссии входят:

Председатель комиссии - заведующий;

Члены комиссии:

кладовщик;

повар;

завхоз;

член родительского комитета.

3. ПОЛНОМОЧИЯ КОМИССИИ

3.1. 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 соблюдения правил и условий их хранения;
- следит за правильностью составления меню-раскладок;
- контролирует организацию работы пищеблока;
- осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- 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.

4. СОДЕРЖАНИЕ И ФОРМЫ РАБОТЫ.

4.1. Бракеражная комиссия 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, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим,

должны стоять подписи старшей медсестры, кладовщика, повара. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и тп), 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 контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции.

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

4.4. Бракеражная комиссия проверяет наличие 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 тп., 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 тп. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

4.6. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели тп.) производят путем взвешивания пяти порций, 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).

5. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДОУ

5.1. 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.

5.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

5.3. Администрация ДОУ при установлении надбавок к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки в организации питания.

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