

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «детская-детский сад № 38 с. Сухотского Моздокского района Республики Северная Осетия – Алания (МБДОУ – детский сад № 38 с. Сухотского)

ПРИНЯТО

на Педагогическом совете

МБДОУ – детский сад № 38 с. Сухотского

Протокол № 2 от 19.01.2021г.

с. Сухотского

Р. Н. Карабер

УТВЕРЖАЮ

Заведующий МБДОУ – детский сад № 38



Положение о бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.1. Данное Положение разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации с изменениями от 8 декабря 2020 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания детей и молодежи», Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, а также Уставом дошкольного образовательного учреждения и другими нормативными актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организации, осуществляющих образовательную деятельность.

1.2. Настоящее Положение определяет цель, задачи и функции бракеражной комиссии, регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

1.3. Бракеражная комиссия (далее – комиссия) — комиссия общественного контроля учреждения, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в детском саду.

1.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

1.5. В задачи бракеражной комиссии входят:

2.3. Комиссия периодически, но не реже одного раза в месяц, осуществляет контроль над отпуском каждой вновь приготовленной партии.

2.2. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке ДОО, подлежат запеканию, вкусу, консистенции, жесткости, сочности и т.д. (Приложение 2).

- проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д. (Приложение 2);
- направление при необходимости покупки на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию;
- приготовление пищи;
- осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством наблюдения за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- ежедневное отслеживание за правильностью составления меню-расклада;
- контроль организации работы на пищеблоке;
- оформление, отпуску блюд, температуры блюд после проверки их качества;
- проверка на раздача правильности хранения блюд, наличия компонентов для проверки на раздачу детей;
- проверка соответствия объемов приготовленного питания объемам разовых порций и пищевых веществ;
- проверка соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных признаках доброкачественности продуктов (Приложение 1);
- хранение продуктов питания, а также соблюдение правил и условий их хранения;
- проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для доставки и разгрузки продуктов питания;
- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке,

2.1. К основным функциям бракеражной комиссии в детском саду относят:

2. Функции бракеражной комиссии

1.10. Администрация ДОО при установлении стимулирующих надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

1.9. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

1.8. Бракерская комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом ДОО.

В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники учреждения, приглашенные специалисты.

- член профсоюзного комитета детского сада;
- повара;
- педагогические сотрудники;
- медсестра (диетсестра);
- комиссия;
- представитель администрации: заведующий ДОО или его заместитель (председатель)

входить:

1.7. Бракерская комиссия состоит из не менее 3 человек. В состав комиссии могут входить:

1.6. Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением на начало учебного года. Срок полномочий комиссии - 1 год.

- контроль и качество приготовления блюд;
- контроль за качеством доставляемых продуктов питания;
- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в детском саду.

журнале контроля над закладкой основных продуктов и заверяют оценку личными

2.4. Комиссия составляет акты на списание продуктов, невостребованных порций,

оставшихся по причине отсутствия детей.

2.5. При выявлении нарушения составляет акт за подписью всех членов.

2.6. Комиссия осуществляет контроль над процессом приема пищи детьми:

• создание благоприятной атмосферы приема пищи (спокойное музыкальное

сопровождение, знакомство с блюдом, сервировка стола);

• оценка качества приготовления блюда детьми (количество оставшейся несъеденной

пищи, причина).

2.7. Комиссия вносит предложения по улучшению питания детей в ДДУ.

2.8. Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на

административных совещаниях, педсоветах, заседаниях Совета родителей.

3. Оценка организации питания в ДДУ

3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной

пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с меню

3.2. В меню должны быть представлены дата, количество детей, суточная проба, полное

наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов.

Меню должно быть утверждено, должны стоять подписи медсестры, завхоза, повара.

3.3. Бракеражную пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно перемешав

тщательно пищу в котле.

3.4. Бракераж начинают с блюда, имеющего слабый выраженный запах и вкус (супы и т.п.), а

затем детгустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, слабые блюда

детгустируются в последнюю очередь.

3.5. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеражки готовой кулинарной

продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью:

хранится на пишеблоке.

3.6. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний

вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность).

3.7. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые

соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, твержденной

репентуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

3.8. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в

технологии приготовления пищи допущены незначительные нарушения, не

приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует

требованиям.

3.9. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если

в технологии приготовления пищи допущены незначительные нарушения, приведшие

к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

3.10. Оценка «неудовлетворительно» (брак) дается блюдам и кулинарным изделиям,

имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах,

резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые,

упротивившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки,

портящие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия

ставит свои подписи напротив выставленной оценки под запись «К раздаче не допускаю».

3.11. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной

формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

3.12. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно»,

данная бракеражной комиссией или другими проверяющими

лицами, обсуждается на аппаратном совещании при заведушем. Лица, виновные в