

УТВЕРЖДЕНО

Директором муниципального автономного
дошкольного образовательного
учреждения «Детский сад № 30»
г. Тобольска

Н.С.Сидоренко

22 августа 2016 года



**ПОЛОЖЕНИЕ О
БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
Муниципального автономного дошкольного
образовательного учреждения
«Детский сад № 30» г. Тобольска**

г. Тобольск, 2016

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение о бракеражной комиссии разработано в целях соблюдения технологии приготовления пищи, осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 30» г. Тобольска (далее-Учреждение).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Санитарными-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций (СанПиН 2.4.3049-13).

2.Порядок

создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора Учреждения.

3.Полномочия бракеражной комиссии

3.1.Бракеражная комиссия осуществляет контроль за:

3.1.1. ведением Журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;

3.1.2. ведением Журнала бракеража готовой кулинарной продукции;

3.1.3. за пригодностью складских помещений для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;

3.1.4. качеством, объемом и выходом приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;

3.1.5. закладкой основных продуктов в котел, выходом блюд;

3.1.6. соответствием пищи возрастным физиологическим нормативам, необходимым для нормального роста и развития ребенка;

3.1.7. органолептической оценкой и степенью готовности блюда, кулинарного изделия;

3.2.Формирует предложения по улучшению организации питания детей.

4.Содержание и формы работы

4.1 Члены бракеражной комиссии ежедневно проводят снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

4.2.Члены комиссии, осуществляющие контроль за органолептической оценкой готовой пищи должны ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть представлены дата, количество воспитанников, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов.

4.3.Бракеражную пробу берут из общего котла. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем

дегустируются те блюда вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

4.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

4.5. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью, хранится у медицинской сестры.

4.6. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (внешний вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность, дата, время, название блюда, разрешение к раздаче, подпись членов комиссии).

4.7. 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.

4.8. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций, а также установленной 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, 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 Учреждении

5.1. Результаты проверки выхода блюд, их качество отражаются в бракеражном журнале.

5.2. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе снизить оценку и запретить выдачу данного блюда или отправить на доработку.

5.3. Комиссия не реже одного раза в квартал осуществляет проверки организации питания воспитанников.

5.4. Требования комиссии по устранению нарушений в организации питания воспитанников являются обязательными для исполнения работниками Учреждения.