

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
комбинированного вида детский сад № 12 «Журавушка»**

Утверждаю

Заведующий МБДОУ № 12

«Журавушка»

Н.М.Сашук

Приказ № 54

от «24» августа 2014 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

**о бракеражной комиссии
муниципального бюджетного образовательного учреждения
комбинированного вида детский сад №12 «Журавушка»**

г.о. Мытищи

1. Общие положения.

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом ДООУ, СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДООУ создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом ДООУ.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием ДООУ. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего ДООУ.

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

- заведующий ДООУ (председатель комиссии);
- старшая медицинская сестра;
- повар.

3. Основные задачи.

3.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

3.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.

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. Содержание и формы работы.

4.1. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически 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.

- Бракераяжная комиссия ежедневно приходит на снятие бракераяжной 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 ответственного за написание меню, кладовщика, повара.

- Бракераяжную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераяж 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 бракераяжной пробы заносятся в «Журнал бракераяжа готовой продукции».

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медсестры.

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

4.4. Блюда и кулинарные изделия, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями к раздаче допускаются.

4.5. 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. Бракераяжная комиссия ставит свои подписи напротив записи «К раздаче не допускаю».

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

4.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий не допущенных к раздаче, данная бракераяжной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при заведующем ДОУ.

- Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

4.8. Бракераяжная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

4.9. Бракераяжная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путём деления ёмкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котёл, содержащий готовое блюдо. И после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объём 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.

4.10. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путём 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).

4.11. Для проведения бракераяжа необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающей как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

5. Оценка организации питания в Детском саду

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.

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