

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 54» (МБДОУ № 54)
ОГРН 1022402486237, ИНН/КПП 2465003689/246501001
660118, 9 Мая, 35, п.т.220-43-02, mdou54@mail.ru

ПРИНЯТО

на общем собрании трудового коллектива
протокол № 3 от 30.06.2021

СОГЛАСОВАНО

председатель первичной профсоюзной
организации МБДОУ №54
Непомнящая Е.А.

УТВЕРЖДАЮ

заведующий МБДОУ №54:
Недомовная Л.П.

приказ № 162 от 30.06.2021г.



Положение о бракеражной комиссии в МБДОУ № 54

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом дошкольного образовательного учреждения (далее - МБДОУ) в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно - гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия – комиссия общественного контроля организации и качества питания, сформированная в МБДОУ на основании в соответствии с санитарным законодательством.

1.3. Бракеражная комиссия является общественным органом, который создан с целью осуществления административно- общественного контроля организации и качества питания детей в МБДОУ.

1.4. Настоящее «Положение о бракеражной комиссии» принимается Собранием трудового коллектива работников МБДОУ и вводится в действие на неопределенный срок, до принятия нового.

1.5. Изменения и дополнения к положению оформляются в виде приложений, принятых на Общем собрании Трудового коллектива и вводится в действие на основании приказа заведующего.

1.6. План работы бракеражной комиссии составляется ежегодно перед началом нового учебного года, утверждается приказом заведующего.

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЕ СОСТАВ

2.1. Бракеражная комиссия: состав комиссии, сроки полномочий создается ежегодно перед началом учебного года, утверждается приказом заведующего МБДОУ на учебный год.

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

- заместитель заведующего по АХР (председатель комиссии);
- один из членов коллектива МБДОУ;

- шеф – повар;

2.3. В случаях производственной необходимости, в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники МБДОУ, приглашенные специалисты в соответствии с приказом об организации питания на текущий учебный год.

3. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ КОМИССИИ

- 3.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
- 3.2. Контроль за полнотой закладки продуктов в котел.
- 3.4. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 3.5. Обеспечение соблюдения требований санитарного законодательства.
- 3.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
- 3.7. Контроль за организацией безопасного питания.

4. ПРАВА, ОБЯЗАННОСТИ И ОТВЕТСТВЕННОСТЬ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ.

4.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в МБДОУ, контролировать выполнение принятых решений;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в МБДОУ;
- ходатайствовать перед администрацией МБДОУ о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в детском саду.

4.2. Бракеражная комиссия обязана:

- контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверять складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- контролировать организацию работы на пищеблоке;
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следить за правильностью составления меню;
- присутствовать при закладке основных продуктов;
- проверять выход блюд;
- проводить органолептическую оценку готовой пищи;
- проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;
- проводить просветительскую работу с педагогами и родителями воспитанников.

4.3. Бракеражная комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ним полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ.

4.4. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5. СОДЕРЖАНИЕ И ФОРМЫ РАБОТЫ КОМИССИИ.

5.1. Комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 10-15 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием.

5.2. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи медсестры, кладовщика, повара.

5.3. Бракеражную 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.

5.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой пищевой продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у в медицинском кабинете. Журнал может вестись в электронном виде, распечатываться, подшиваться в папку, по окончании каждого месяца листы прошнуровываются, пронумеровываются и скрепляются печатью.

5.5. Оценка «соответствует» дается на каждое блюдо отдельно. Блюдо не может быть выдано без снятия пробы.

5.6. Оценка «не соответствует» дается блюдам и кулинарным изделиям, 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.

5.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал сразу после снятия пробу и оформляется подписями членов бракеражной комиссии, должно стоять не менее трех подписей.

5.8. Не допускается заполнение журнала до снятия пробы.

5.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «соответствует», «не соответствует», данная комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при заведующем.

5.10. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной, материальной ответственности либо освобождается от занимаемой должности.

5.11. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

5.12. Комиссия может проверить 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.

5.14. 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).

6. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПИЩИ.

6.1. Методика органолептической оценки пищи.

6.1.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

6.1.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

6.1.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

6.1.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба

не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

6.2. Органолептическая оценка первых блюд.

6.2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

6.2.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

6.2.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

6.2.4. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

6.2.5. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

6.3. Органолептическая оценка вторых блюд.

6.3.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

6.3.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

6.3.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен. Посторонних примесей, комков.

6.3.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

6.3.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие – блюдо не допускается до раздачи.

6.3.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение.

6.3.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

6.4 РЕЗУЛЬТАТ ПРОВЕРКИ ВЫХОДА БЛЮД И КАЧЕСТВА.

6.4.1. Результат проверки выхода блюд, их качество отражаются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

В случае выявления каких либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

6.4.2. Администрация ДОУ при установлении стимулирующих выплат работников вправе учитывать данные критерии оценки в организации питания дошкольников.

6.4.3. Администрация ДОУ обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных членами комиссии.

7. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

7.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

7.2. Администрация МБДОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.