

ПРИНЯТО
Управляющим советом
МАДОУ «Детский сад №51»
г.Стерлитамак РБ
Протокол от «03» ав 2016 № 2

УТВЕРЖДЕНО
Приказом
МАДОУ «Детский сад №51»
г.Стерлитамак РБ
от «03» ав 2016 № 42-б



**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**
Муниципального автономного дошкольного
образовательного учреждения
«Детский сад №51»
городского округа город Стерлитамак
Республики Башкортостан

РАССМОТРЕНО
на общем собрании работников
МАДОУ «Детский сад №51» г.Стерлитамак РБ
Протокол от «01» ав 2016 № 1

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее положение разработано для муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №51» городского округа город Стерлитамак Республики Башкортостан (далее – ДОО).
- 1.2. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом заведующего ДОО. Бракеражная комиссия создается в составе не менее 5 человек сроком на 2 года.

2. Функции бракеражной комиссии

- 2.1. В функции бракеражной комиссии входят:
 - своевременное принятие мер по улучшению качества продукции, приготовляемой пищеблоком ДОО;
 - периодический контроль за работой пищеблока ДОО;
 - усиление контроля качества сырья, готовой продукции путем улучшения бракеража, внедрение новых форм контроля;
 - участие в проведении «Дней оценки качества», «Дней повара», тематических дней (рыбные дни, овощных блюд, конкурс на звание «Лучшего повара»);
 - постоянный контроль за поступающей продукцией.

3. О порядке работы бракеражной комиссии

- 3.1. Заседания бракеражной комиссии проводятся ежемесячно. Рассмотренные Комиссией по качеству вопросы, а также принятые по ним меры оформляются протоколом. По рассмотренным на заседании вопросам принимаются конкретные решения, которые доводятся до сведения заведующего ДОО.
- 3.2. Комиссия в своей работе руководствуется приказами и указаниями вышестоящих организаций, заведующего ДОО.

4. Основные задачи контрольной деятельности

- 4.1. В ДОО ответственность за качество поступившей на пищеблок и изготавливаемой продукции несут заведующий, медицинский работник ДОО, повар, кладовщик.
- 4.2. Повседневный контроль качества готовой продукции в ДОО осуществляет бракеражная комиссия.
- 4.3. Основной задачей бракеражной комиссии должно быть обеспечение выпуска высококачественной продукции, отвечающей по своим требованиям действующей документации, а также обеспечение соблюдения последовательности и правильности, установленных требований на всех стадиях технологического процесса.

5. Порядок бракеража пищи

- 5.1. В состав бракеражной комиссии входят: заведующий ДОО, медицинский работник ДОО, повар.
Председатель Бракеражной комиссии – заведующий. Заведующий издаёт приказ о составе бракеражной комиссии.
- 5.2. Комиссия осуществляет проверку каждой партии готовых блюд, изделий, напитков и полуфабрикатов до начала реализации.

- 5.3. Порционные блюда контролируются заведующим, медицинским работником периодически в течение рабочего дня. Формой контроля качества готовой продукции в ДООУ могут быть «Посты качества» и «контроля качества» на раздаче. Посты качества возглавляют повар-бригадир, который контролирует пооперационную обработку продуктов и их выход. Контроль качества блюд на раздаче входит в обязанности медицинского работника, который следит за вложением компонентов и оформлением блюд, регулирует процесс выдачи. Качество блюд по внешнему виду при их получении проверяет помощник воспитателя.
- 5.4. Контроль качества пищи, реализуемой с пищеблока ДООУ, осуществляется при ее приемке в присутствии представителя пищеблока (шеф-повар, повар) и после ее доготовки в присутствии членов бракеражной комиссии. Результаты контроля заносятся в бракеражный журнал.
- 5.5. При контроле качества готовой продукции Комиссия должна обращать внимание на соответствие проводимой холодной обработки сырья с учетом его вида и физического состояния требованиям действующей нормативно-технической документации. На соблюдение в соответствии с требованиями Сборника рецептур, технологических инструкций, технологических карт, норм закладки сырья, правильности ведения технологического процесса (температуры и времени, последовательности процессов тепловой обработки, закладки сырья).
- Комиссия определяет фактический вес штучных изделий, полуфабрикатов и отдельных компонентов, проводит органолептическую (сенсорную) оценку качества пищи, вносит предложения об улучшении вкуса блюда.
- 5.6. После проверки качества готовых блюд (изделий) Комиссия проверяет на раздаче правильность хранения пищи, наличие необходимых компонентов для оформления, отпуска блюд, температуру отпуска блюд.
- 5.7. Органолептическая оценка качества каждой порции выпускаемой продукции осуществляется по пятибалльной системе. Для получения объективных результатов при органолептической оценке качества пищи каждому из показателей – внешнему виду, цвету, запаху, вкусу, консистенции – дают соответствующие оценки: «5»- отлично, «4»- хорошо, «3»-удовлетворительно, «2»-плохо. На основании оценок по каждому показателю определяется оценка блюда (изделия) в баллах.
- 5.8. Для лиц, оценивающих продукцию, крайне необходимо знания приготовления блюд (изделий), чтобы квалифицированно дать соответствующую оценку блюду по органолептическим показателям. Пять баллов дается блюду (изделию), которое приготовлено полностью в соответствии с рецептурой и технологией производства и по органолептическим показателям отвечает продукту высокого качества. Для оценки блюда (изделия) по органолептическим показателям в 4 балла допускаются незначительные отклонения от установленных требований в зависимости от вида блюда (изделия). Оценка блюда (изделия) в 3 балла указывает на более серьезные нарушения технологии приготовления блюда (изделия), но допускающие его реализацию без переработки.

- 5.9. Если при органолептической оценки блюда (изделия) хотя бы один из показателей оценивается в 2 балла, то дальнейшей оценке изделие не подлежит, так как бракеруется и снимается с реализации. Могут быть случаи уничтожения продукции после дополнительного обследования ее комиссией. При необходимости продукция направляется на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию.
- 5.10. Учитывая тесную связь качества готовой продукции и исходных продуктов, необходимо усиление контроля за качеством поступающего в ДООУ сырья. С этой целью материально-ответственное лицо, кладовщик, при получении продуктов должна проверять не только их количество, но и их качество. Активно участвовать в проверке качества сырья могут повара, медицинский работник, технолог. Все замечания по качеству могут записываться на обратной стороне накладной. Заведующий ДООУ, анализируя замечания, должен принимать соответствующие меры.
- 5.11. Для усиления контроля за качеством сырья, поступающего на пищеблок ДООУ, рекомендуется на каждом предприятии вести журнал учета случаев поставки недоброкачественного сырья и полуфабрикатов. Журнал могут вести материально-ответственные лица, принимающие товар. Недоброкачественное сырье в производство не допускается. Поставщику предъявляется претензия согласно установленному порядку.
- 5.12. ДООУ обязано иметь журнал установленной формы.
- В бракеражном журнале записывается:
- дата и час изготовления блюда;
 - время снятия бракеража;
 - наименование блюда (кулинарного изделия);
 - результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, (кулинарного изделия)
 - разрешение к реализации блюда, (кулинарного изделия).
- В бракеражном журнале отмечается общее число партий блюд (изделий), оцененных бракеражной комиссией до 5 баллов.
- 5.13. Записи в бракеражном журнале заверяются подписями всех членов Бракеражной комиссии. Ответственность за ведение бракеражного журнала несет медицинский работник ДООУ.
- 5.14. Члены бракеражной комиссии, периодически контролирующие качество пищи в ДООУ, принимают участие в бракераже пищи, их оценка заносится в бракеражный журнал. При обнаружении нарушений составляется акт проверки в двух экземплярах. Один экземпляр направляется в МКУ «Отдел образования», второй экземпляр остается в ДООУ.

6. Ответственность

- 6.1. Все нарушения технологии приготовления пищи обсуждается с работниками кухни в ходе проведения бракеража, а также при проведении «Дня оценки качества».
- 6.2. Лица, допустившие нарушения норм закладки продуктов, нарушения технологии, брак в приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и административной ответственности.