

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение Центр развития
ребенкадетский сад «Сулпылар» с.Ст. Сибай муниципального района Баймакский район
Республики Башкортостан

СОГЛАСОВАНО
протокол заседания совета
родителей
от 19 марта № 3

СОГЛАСОВАНО
протокол заседания
педагогического совета
от 17 марта № 3

Утверждаю
Заведующий Г.З.Тулыбаева
приказ № 44
от «16» апреля 2021г.



ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

Старый Сибай- 2021

1. Общие положения

1.1 1.1. Настоящее положение разработано для Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения Центр развития ребенка детский сад «Сулпылар» села Старый Сибай МР Баймакский район Республики Башкортостан (далее – Учреждение) на основании СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений», в соответствии СанПиН 1.1.1. 1058-01 от 01.01.2001г. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», со ст. 29 ФЗ от 30.09.99г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

2. Задачи бракеражной комиссии

2.1. Контроль за качеством готовой продукции.

2.2. Контроль за соблюдением технологий приготовления и выходом готовых блюд.

2.3 Контроль за качеством продуктов питания отпускаемых детям без тепловой обработки (штучные изделия, фрукты, кисломолочная продукция, кондитерские изделия и т. п.).

3. Функции бракеражной комиссии

3.1. Проведение бракеража готовых блюд органолептическим методом.

Определение доброкачественности пищи и соблюдение технологических процессов приготовления блюд на основании органолептических показателей (вкус, цвет, запах, консистенция и т.п.)

3.3. Определение соответствия выхода готовой продукции нормативно-технологической документации (меню, сборнику рецептов, калькуляционным картам, технико-технологическим картам).

3.4. Фиксирование полученных результатов в бракеражном журнале по контролю за качеством готовой пищи, в соответствии с критериями оценки качества блюд:

«отлично» блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

«хорошо» незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;

«удовлетворительно» изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;

«неудовлетворительно» изменения в технологии блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

3.5. Бракеражная комиссия создаётся на основании приказа заведующего Учреждения, в составе повара, представителя администрации Учреждения, медицинского работника (в количестве не менее 3-х человек), сроком на один учебный год.

4. Права

4.1. Члены бракеражной комиссии осуществляют свою деятельность в соответствии с технологическим процессом приготовления пищи, по завершению которого проводится бракераж пищи.

4.2. По результатам оценки готовых блюд вносят предложения по улучшению качества продукции и соблюдению технологии приготовления.

4.3. Члены бракеражной комиссии доводят результаты проведенной проверки качества готовой продукции до администрации Учреждения с целью принятия мер к ответственным лицам.

5. Ответственность

5.1. Бракеражная комиссия несёт ответственность за качество и безопасность готовой продукции для потребителей (воспитанников).

5.2. В случае допуска к раздаче блюд с оценкой «неудовлетворительно» и непринятия мер по исправлению допущенных нарушений технологии приготовления блюд» члены бракеражной комиссии привлекаются к дисциплинарной ответственности.

6. Делопроизводство.

6.1. В ДООУ заполняется бракеражный журнал установленной формы. Журнал нумеруется, прошнуровывается и заверяется подписью и печатью руководителя образовательного Учреждения.

6.2. Бракеражный журнал хранится в архиве Учреждения в течение 1 года.