

Согласовано
С профсоюзным комитетом
Протокол № 2
от 28.02.2019 г.
Председатель *Давыдова* Е. А. Давыдова

Утверждено
приказом № 15 от 28.02.2019г.
Заведующий МБДОУ Д/с «Тополек»
Ильина О. А. Ильинитова



ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

1. Общие положения

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления Муниципальным бюджетным дошкольным образовательным учреждением Детский сад «Тополек» с. Нугуш муниципального района Мелеузовский район Республики Башкортостан (далее - Учреждение), а также в соответствии с Уставом Учреждения и целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией, профсоюзным комитетом Учреждения и родительской общественностью.

1.3. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением о бракеражной комиссии Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Детский сад «Тополек» с. Нугуш муниципального района Мелеузовский район Республики Башкортостан (далее – Положение), которое утверждается заведующим Учреждения.

1.4. Положение вступает в силу с момента издания приказа об утверждении Положения.

1.5. В Положение могут вноситься изменения и дополнения в соответствии с действующим законодательством.

1.6. Срок действия Положения: до замены новым.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

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

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

- заведующий Учреждения (председатель комиссии);
- медицинская сестра;
- члены профсоюзного комитета.

3. Полномочия комиссии

Бракеражная комиссия Учреждения:

- 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.

4. Оценка организации питания в ДОУ

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражной журнале и оцениваются по четырехбалльной системе:

4.1.1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

4.1.2. «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;

4.1.3. «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;

4.1.4. «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда привели к изменению вкуса и качества, которые невозможно исправить.

При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

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

4.3. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи результатов оценки готовых блюд и разрешения к их выдаче.

4.4. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

4.5. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при заведующем.

4.6. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к ответственности.

4.7. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

4.8. 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.

4.9. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения $\pm 3\%$ от нормы выхода).

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

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

В Положении о Государственной комиссии
процессуально, процессуально и
судебно, печать 3 (три) листа.

Заместитель *Сидорова* *Сидорова*

