

ПРИНЯТО

Общим собранием работников
МАДОУ «Детский сад №5»
г.Стерлитамак РБ
(протокол 02.02 2021 № 1)

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ «Детский сад № 5»
г.Стерлитамак РБ
Н.В.Попкова
04.02 2021



ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад № 5» городского округа город Стерлитамак
Республики Башкортостан

РАССМОТРЕНО

Общим родительским собранием
МАДОУ «Детский сад №5»
г.Стерлитамак РБ
(протокол от 27.01 2021 № 1)

1. ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Уставом Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 5» городского округа город Стерлитамак РБ, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

1.2. Состав комиссии избирается на общем собрании работников, утверждается приказом заведующего.

1.3. Комиссия собирается не реже 3 раз в год.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1. Основными задачами является осуществление контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдения СанПиН.

3. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЁ СОСТАВ

3.1. Бракеражная комиссия состоит из 3 человек, избирается сроком на 2 года. В состав комиссии входят:

- Заведующий – председатель комиссии;
- Старшая медицинская сестра или медсестра;
- Повар-бригадир.

3.2. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники ДООУ, приглашенные эксперты, специалисты, родители (законные представители).

3.3. Состав бракеражной комиссии утверждается заведующим.

4. ПОЛНОМОЧИЯ КОМИССИИ

4.1. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно- гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил и условий их хранения;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следит и контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов в котел, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определения ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жидкости, сочности и т.д.;

- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

5. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДОУ

5.1. Результаты проверки выхода блюд, их качество отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по 4-х бальной системе. В случае каких - либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе снизить оценку.

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

5.3. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

5.4. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

5.5. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены методикой проведения данного анализа.

6. МЕТОДИКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ

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

6.2. 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.

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

6.4. 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.

7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД

7.1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

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

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

7.4. «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

8. ДЕЛОПРОИЗВОДСТВО

8.1. Составление плана работы

8.2. Заседание бракеражной комиссии оформляется протоколом

8.3. В журнале протоколов фиксируется:

- дата проведения заседания;
- количество присутствующих;
- приглашенные (если таковые имеются) Ф.И.О.;
- повестка дня;
- ход обсуждения вопросов;
- предложения, рекомендации;
- решение заседания;
- протоколы подписываются председателем и секретарем;
- нумерация протоколов ведется с начала учебного года;

8.4. Решение заседания, отчеты, рекомендации рассматриваются на педагогическом совете, на общем собрании работников.

8.5 Документация хранится у старшей медицинской сестры или медсестры.

Скреплено печатью 4 (*четыре*) л.
Заведующий МАДОУ «Детский сад № 5»
Попкова

