

ПРИНЯТО

Общим собранием
работников МАДОУ Д/С № 5
ЗАТО Межгорье Республики
Башкортостан
Протокол № 2 от 12.11.2018 г.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом заведующего
МАДОУ Д/С № 5
ЗАТО Межгорье
Республики Башкортостан
от 14.11.2018 г. № 62 о/д



РАССМОТРЕНО

на Совете родителей
протокол № 2 от 07.11.2018 г.

Положение о бракеражной комиссии при оказании услуг аутсорсером в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 5» городского округа закрытое административно- территориальное образование город Межгорье Республики Башкортостан

1. Общие положения

1.1. Основываясь на принципе единоначалия и коллегиальности управления учреждением в соответствии с Уставом Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 5» городского округа закрытое административно - территориальное образование город Межгорье Республики Башкортостан (далее - ДООУ), требований санитарно – эпидемиологических правил и нормативов для дошкольных образовательных организаций, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно- гигиенических, технологических требований при приготовлении и раздачи пищи в ДООУ создается и действует бракеражная комиссия.

2. Порядок создания бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего.

2.2. Численный состав комиссии должен быть не менее трёх человек.

2.3. В состав комиссии входят:

- заведующий ДООУ (председатель комиссии);
- медицинская сестра;
- повар.

2.4. На время отсутствия заведующего в состав бракеражной комиссии входит заместитель заведующего по воспитательной и методической работе.

3. Полномочия комиссии

3.1. Бракеражная комиссия:

- 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;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи в соответствии с методикой проведения данного анализа:

- осмотр внешнего вида образцов пищи (внешний вид, цвет);
- определение запаха пищи;
- снятие пробы на вкус (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), т.е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;

- записывает в бракеражном журнале готовой продукции соответствующие оценки после пробы каждого блюда:

- «отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;
- «хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и качества блюда и которые можно исправить;
- «удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;
- «неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления пищи нельзя исправить. К раздаче не допускается, требуется замена пищи.

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

4. Оценка организации питания в ДОУ

4.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно производит снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

4.2. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню – требованием: в нём должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюд, количество и вес порций, количество и наименование выданных продуктов. Меню должно быть согласовано с заведующим, утверждено технологом Исполнителя.

4.3. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав 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 выражен отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

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

4.5. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в Журнал бракеража готовой продукции.

5. Права комиссии

5.1. Комиссия имеет право:

- требовать выполнения и принятия мер к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

6. Ответственность комиссии

6.1. Комиссия несет ответственность за выполнение закрепленных за ней полномочий в соответствии принимаемых решений законодательным и нормативным актам Российской Федерации и Республики Башкортостан.