

ПРИНЯТО
на Общем собрании
трудового коллектива
протокол № 01 от 22.01.2024 г.

УТВЕРЖДЕНО
приказом заведующей
МБДОУ д/с №14 «Колобок»
№ 24 от 23.01.2024 г.

Положение о бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение о бракеражной комиссии (далее - Положение) разработано для Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 14 «Колобок» (далее - Учреждение) и регламентирует деятельность бракеражной комиссии

1.2. Бракеражная комиссия создается и действует в целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, за качеством приготовления пищи, за соблюдением технологии приготовления пищи, за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении, раздаче готовой пищи, качеством поставляемых продуктов питания и их хранении в учреждении.

1.3. Решения бракеражной комиссии являются обязательными для исполнения всеми работниками учреждения, имеющими отношение к организации питания воспитанников.

1.4. Изменения и дополнения в настоящее Положение утверждаются приказом руководителя Учреждения.

1.5. Срок действия Положения не ограничен и действует до принятия нового.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом заведующей Учреждения.

2.2. Состав комиссии, сроки ее полномочий фиксируются в приказе заведующего.

2.3. В состав бракеражной комиссии входят:

-заведующий по административно-хозяйственной работе, в его отсутствие заведующий или лицо, его заменяющее по приказу;

-медицинская сестра;

-шеф-повар (повар).

2.4. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие

работники Учреждения, приглашенные специалисты, эксперты, а также родители.

3. Компетенция бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия обязана:

- проводить органолептическую оценку продукции в соответствии с пунктом 4 настоящего Положения;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования при снятии проб;
- знать свойства продуктов, и кулинарных изделий;
- вести необходимую документацию

3.2. Бракеражная комиссия имеет право:

- в любой момент рабочего дня проводить контрольные действия;
- не допускать к выдаче забракованную готовую продукцию;
- осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

- проверять на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;
- ежедневно следить за правильностью составления меню;
- контролировать организацию работы на пищеблоке;
- осуществлять контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- присутствовать периодически при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;
- проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- составлять акты реализации лишних порций;
- отмечать выявленные недостатки в журналах бракеража;
- принимать экстренные меры в случае необходимости (в пределах своей компетенции);
- выбирать методы контроля (в рамках своей компетенции);
- давать рекомендации по устранению выявленных недостатков, устанавливать конкретные сроки и отслеживать их устранение;
- информировать руководителя о выявленных недостатках и путях их решения.

4. Порядок работы

- 4.1. Бракеражная комиссия ежедневно снимает пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 4.2. Перед началом работы члены бракеражной комиссии должны надеть специальную одежду, вымыть руки с мылом, тщательно ополоснуть их и насухо вытереть индивидуальным или бумажным полотенцем.
- 4.3. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, полное наименование блюда, количество наименований выданных продуктов. Меню должно быть утверждено руководителем.
- 4.4. Для проведения бракеража бракеражная комиссия использует специально выделенное оборудование: весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелки с указанием веса на обратной стороне.
- 4.5. 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 выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.
- 4.6. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).
- 4.7. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.
- 4.8. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой кулинарной продукции (далее – Журнал). Журнал должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью, подписью руководителя и храниться на пищеблоке
- 4.9. 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.

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

5. Критерии оценки качества блюд

5.1. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

5.2. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

5.3. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

5.4. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

6. Ответственность бракеражной комиссии

6.1. Бракеражная комиссия несет ответственность за:

- тактичное отношение к проверяемым сотрудникам Учреждения;
- качество и достоверность собранной информации;
- своевременное доведение полученной информации до заведующего Учреждения;
- за конфиденциальность информации.

7. Документация

7.1. Бракеражный журнал готовой продукции.

7.2. Журнал контроля.