

Принято:
Общим собранием коллектива
Протокол № 2 от 31.10.2016г.

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ д/с № 25

О.Н. Григорова
Приказ № 299 от 01.11.2016г.



**ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения
детского сада комбинированного вида № 25 г. Белгорода**

1. Общие положения

1.1. Положение о бракеражной комиссии муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада комбинированного вида № 25 г.Белгорода (далее - МБДОУ) основывается на принципах единоначалия коллегиальности управления образовательным учреждением, а так же в целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством поставляемых продуктов питания и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче блюд в МБДОУ.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1.Бракеражная комиссия назначается приказом заведующего по МБДОУ д/с № 25.

2.2.Бракеражная комиссия состоит из 3 –х человек.

3. Полномочия комиссии

3.1.Бракеражная комиссия осуществляет контроль:

- за санитарным состоянием пищеблока,
- за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания,
- за пригодностью складского помещения и овощехранилища, предназначенных для хранения продуктов питания и соблюдением правил и условий хранения продуктов питания,
- за качеством полученных продуктов и сроками их реализации;
- за качеством приготовления пищи;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд,
- за выполнением натуральных норм продуктов питания;
- проводит органолептическую оценку готовой продукции (цвет, запах, вкус, консистенция, сочность и т.д.)
- за правильностью составления меню,
- за соблюдением правил личной гигиены работников пищеблока
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

4. Содержание и формы работы.

3.1. Бракеражная комиссия (при необходимости в полном составе) ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная пробы, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи старшей медсестры, кладовщика, повара.

Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в кotle. 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.

3.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

Журнал ведется по форме программы « Аверс» в печатном виде и хранится у старшей медсестры. В конце календарного года прошивается, нумеруется, скрепляется печатью и сдается в архив.

3.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

3.4. 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.

3.5. 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.

3.6. 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).

3.7. 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».

3.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов бракеражной комиссии.

3.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на пед.часах, .

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

3.10. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточной пробы.

3.11. 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.

3.12. 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 меньшеной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда), линейку.

5. Управление и структура.

4.1. Бракеражную комиссию возглавляет старшая медсестра (диетсестра).

4.2. В состав бракеражной комиссии входят (не менее 3 человек):

- старшая медсестра;
- член профсоюзного комитета
- заведующий.