

Принято:
На заседании общего собрания
трудового коллектива
от 4 31 08 2021г.

Утверждаю:
заведующий МДОУ ИРМО
«Карлукский детский
сад общеразвивающего вида № 2»
О.Р. Черных
Приказ № 95 от «31» 08 2021г.



Положение о бракеражной комиссии МДОУ ИРМО « Карлукский детский сад общеразвивающего вида № 2»

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение определяет порядок работы, компетенции бракеражной комиссии МДОУ ИРМО « Карлукский детский сад общеразвивающего вида №2»

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, Уставом организации, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28.

1.3. Настоящее Положение обязательно для соблюдения всеми сотрудниками образовательной организации.

1.4. Положение вступает в действие с момента утверждения его приказом руководителя образовательной организации и действует до утверждения нового Положения.

1.5. Все изменения и дополнения к настоящему Положения должны быть утверждены приказом руководителя образовательной организации.

2. Порядок работы бракеражной комиссии.

2.1. Бракеражная комиссия (далее - Комиссия) является постоянно действующим органом образовательной организации.

2.2. Комиссия состоит из 3 (трех) членов. Состав Комиссии назначается руководителям образовательной организации.

2.3. Члены Комиссии не вправе передоверять свою работу в Комиссии другим лицам.

2.4. В состав Комиссии входит председатель Комиссии, заместитель председателя Комиссии, секретарь Комиссии и члены Комиссии.

2.5. Председатель Комиссии руководит деятельности Комиссии и осуществляет общий контроль за выполнением ее решений. В его отсутствие обязанности председателя Комиссии исполняет заместитель председателя

2.6. Секретарь Комиссии:

- подготавливает необходимые материалы для заседаний Комиссии;
- извещает членов Комиссии о предстоящем заседании Комиссии и представляет им материалы для изучения;
- осуществляет иные организационно-технические мероприятия в пределах своей компетенции

3. Деятельность Комиссии

3.1. Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

3.2. Основные задачи комиссии:

- 3.2.1. Оценка органолептических свойств приготовленной продукции;
- 3.2.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.
- 3.2.3. Предотвращение пищевых отравлений.
- 3.2.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 3.2.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 3.2.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
- 3.2.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

3.3. Комиссия осуществляет следующие виды деятельности:

- 3.3.1. Проводит бракераж готовой продукции;
- 3.3.2. Осуществляет контроль за работой пищеблока;
- 3.3.3. Проверяет санитарное состояние пищеблока;
- 3.3.4. Контролирует наличие маркировки на посуде;
- 3.3.5. Контролирует выход готовой продукции;
- 3.3.5. Контролирует наличие суточных проб;
- 3.3.6. Проверяет соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- 3.3.7. Контролирует разнообразие блюд и соблюдение 10 дневного меню;
- 3.3.8. Проверяет соблюдение условий хранения продуктов питания, срок реализации;
- 3.3.9. Проверяет санитарное состояние транспорта при доставке продуктов;
- 3.3.10. Следит за соблюдением правил личной гигиены сотрудников;

3.4. Содержание и формы работы.

3.3.1. Бракеражная комиссия 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 питающихся, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи, кладовщика повара.

Бракеражная комиссия пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно 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.

3.3.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится на пищеблоке.

3.3.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно.

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

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

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

3.3.7. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается 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.

3.3.8. 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).

Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке 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.