

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №269»
(МАДОУ «Детский сад №269»)

СОГЛАСОВАНО
на Общем собрании трудового
коллектива
Протокол от 24.01.2020 № 1

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий МАДОУ
«Детский сад №269»
М.Ю. Бехт
Приказ от 31.01.2020
№26/01-09-осн.

Положение
о бракеражной комиссии
муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад №269»
(новая редакция)

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее-Положение) в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №269» (далее-МАДОУ) разработано с целью качественного и систематического контроля организации питания воспитанников, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МАДОУ. Положение разработано в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», Уставом МАДОУ.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с профсоюзной организацией МАДОУ, Управляющим советом МАДОУ.

1.3. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке МАДОУ, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

1.4. В МАДОУ ведется следующая документация:

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья.

1.5. Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью МАДОУ.

1.6. «Журнал бракеража готовой продукции» хранится у заведующего.

«Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья» хранится на складе и заполняется заведующим складом продуктов питания по мере поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав

2.1. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит бракеражная комиссия.

2.2. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего МАДОУ на начало календарного года.

2.3. Бракеражная комиссия состоит из 3 членов. В состав комиссии входят:

- заведующий МАДОУ (председатель комиссии);
- 2 человека из состава коллектива МАДОУ.

3. Полномочия комиссии

Бракеражная комиссия МАДОУ:

- 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;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.; в соответствии с методикой проведения с занесением результатов органолептической оценки в «Журнал бракеража готовой продукции» и заверяет оценку личными подписями членов комиссии;
- имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению причин замечаний;
- при проведении бракеража комиссия руководствуется требованиями к технологии и качеству приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии с «Технологическими картами»;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

4. Оценка организации питания в МАДОУ

4.1. Члены бракеражной комиссии ежедневно проводят снятие пробы за 30 минут до начала раздачи пищи.

4.2. Предварительно бракеражная комиссия должна ознакомиться с меню, в нем должны быть отражены: дата, полное наименование блюда, выход порции, количество детей. Меню должно быть утверждено заведующим.

4.3. Пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав пищу в котле. Оценка качества блюд и кулинарных изделий производится по

органолептическим показателям: вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции. Начинают с первых блюд, заканчивают «сладкими».

4.4. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. Выдача готовой пищи производится 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.

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

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

5. Заключительные положения

5.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

5.2. Администрация МАДОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.