

ПРИНЯТО

Общим собранием
работников
муниципального бюджетного
дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад общеразвивающего вида № 174»
городского округа Самара

протокол № 06
от 16.04.2015 г.

УТВЕРЖДАЮ

Приказом от «16» 04 2015 г. № 11209
Заведующего муниципальным
бюджетным дошкольным
образовательным учреждением
«Детский сад общеразвивающего
вида № 174» городского округа
Самара



Е.В. Семенова

РАССМОТРЕНО

Советом родителей
муниципального бюджетного
дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад общеразвивающего вида № 174»
городского округа Самара

протокол № 03
от 15.04. 2015 г.

ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад общеразвивающего вида № 174» городского округа Самара

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано с целью усиления ответственности материально ответственных лиц за сохранность и экономное использование ресурсов муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад общеразвивающего вида №174» городского округа Самара (далее – Бюджетное учреждение), контроля за правильной организацией питания воспитанников, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно – гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБДОУ «Детский сад № 174» г. о. Самара.

1.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления муниципальным бюджетным дошкольным образовательным учреждением «Детский сад общеразвивающего вида № 174» городского округа Самара, именуемого в дальнейшем

Бюджетное учреждение , а также в соответствии с Уставом Бюджетное учреждение, создается и действует бракеражная комиссия.

1.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией, профсоюзным комитетом и Советом МБДОУ «Детский сад № 174» г. о. Самара.

1.4. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим положением.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего Бюджетное учреждение, где оговаривается состав комиссии, сроки ее полномочий.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3-х членов. В ее состав может входить любой член коллектива (представитель от педагогического состава, от технического персонала), а также представитель от администрации Бюджетного учреждения и медицинский работник.

3. Задачи работы комиссии.

Задачами бракеражной комиссии являются:

3.1. Проведение органолептической оценки и степень готовности пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.

3.2. Контроль за соблюдением сроков реализации, правил и условий хранения продуктов на складе.

3.3. Присутствуют при закладке продуктов в котел, проверяют выход блюд.

3.4. Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке, за выходом годовой продукции, соответствие объемов приготовленной пищи объему разовых порций и количеству воспитанников.

3.5. Осуществляет контроль за соблюдением санитарно - гигиенических норм, при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.

3.6. Контролирует соблюдение санитарно - гигиенических норм и правил личной гигиены сотрудниками пищеблока.

3.7. Контроль за организацией работы на пищеблоке.

3.8. Осуществляет контроль за сроками реализации готовой продукции и качеством приготовления пищи.

3.9. Проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах.

3.10. Разрешение к реализации блюда заносится в бракеражный журнал.

4. Содержание и формы работы

4.1. 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 воспитанников,
- сотрудников,
- суточная проба,
- полное наименование блюда,
- выход порций,
- количество наименований, выданных продуктов.

Меню должно быть утверждено заведующим Бюджетным учреждением.

Бракеражную 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.

4.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у старшей медсестры.

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

4.4. Если блюда и кулинарные изделия, имеют 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».

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

4.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при заведующем.

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

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

4.8. 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.

4.9. 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.

5. Отчетность и документация

5.1. Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается о своей работе на Общих собраниях работников Бюджетного учреждения и на Совете МБДОУ «Детский сад № 174» г. о. Самара.

5.2. Результат проверки выхода блюд, их качество отражаются в бракеражном журнале.

5.3. По результатам своей работы комиссия составляет акты в соответствии с установленными требованиями, где отражаются замечания и нарушения, установленные комиссией.

5.4. По результатам контроля члены комиссии могут вносить предложения об улучшении

материально-технического обеспечения Бюджетного учреждения, о поощрении или наказании сотрудников, об изменении в работе комиссии.

5.5.Администрация Бюджетного учреждения при установлении надбавок к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки организации питания дошкольников.

5.6.Администрация Бюджетного учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленные членами комиссии.

Примечание

Срок действия Положения не ограничен