

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
– детский сад № 28 «Ёлочка», ул. Мира 99 А Брянская область, г. Клинцы, 243140
тел. 8- (48336) 5-09-78, email: KLD0U28@yandex.ru; сайт: elochka28-br.kinderedu.ru
ОГРН 1023201342328, ИНН/КПП 3203005426/324101001

Принято:
Педагогическим советом
МБДОУ – детский сад № 28 «Ёлочка»
Протокол № 1 от 31.08.2019

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ –
детский сад № 28 «Ёлочка»
Приказ № 282 от 31.08.2019
Савенок И.В.



Положение о бракеражной комиссии

Муниципального бюджетного дошкольного образовательного
учреждения - детский сад «Ёлочка» г.Клинцы Брянской области

Г.Клинцы 2019

1

1. Общие положения

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с уставом ДООУ в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДООУ создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией ДООУ и профсоюзным комитетом ДООУ и медицинским персоналом учреждения.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием трудового коллектива ДООУ сроком на 1 год. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего ДООУ.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3–4 членов. В состав комиссии входят:

- заведующий ДООУ (председатель комиссии); (старший воспитатель) в случае отсутствия заведующего.
- старшая медицинская сестра;
- член профсоюзного комитета ДООУ, шеф-повар.

3. Полномочия комиссии

3.1.Бракеражная комиссия:

- 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;
- имеет право ежедневно присутствовать при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- 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, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов;
- меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи ответственного за написание меню, кладовщика, повара;

- 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.
- 3.2. 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 медсестры.
- 3.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).
- 3.4. Блюда и кулинарные изделия, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями к раздаче «допускаются» «оценка по пяти баллам»
- 3.5. Блюда и кулинарные изделия, имеющие 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 не допускаются к раздаче. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив записи
«К раздаче не допускаю».

4. Оценка организации питания.

- 4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
- 4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.
- 4.3. Администрация детского сада при установлении стимулирующих надбавок вправе учитывать данные критерии оценки.
- 4.4. Администрация детского сада обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
– детский сад № 28 «Елочка». ул. Мира 99 А Брянская область, г. Клинцы, 243140
тел. 8- (48336) 5-09-78, email: KLDOU28@yandex.ru; сайт: elochka28-br.kinderedu.ru
ОГРН 1023201342328, ИНН/КПП 3203005426/324101001

Приказ № 232 от 31.08.2019г.

О создании бракеражной комиссии на 2019 /2020 учебный год.

С целью организации в детском саду качественного питания воспитанников, а также для осуществления контроля за объемом оказываемых услуг по реализации питания детей; качеством доставляемых продуктов; соблюдением технологии приготовления пищи; использования качественного ассортимента продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в учреждении

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в составе:
председатель: *заведующий Савенок И.В.*
члены комиссии: *шеф-повар Гончарова Е.И.*
медицинская сестра Тимошенко Г.С.
старший воспитатель Богутенок Е.С.
2. Председателю комиссии утвердить план работы комиссии на год в срок до *03.09.2019г.*
3. Членам комиссии ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи.
4. Ведение журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, возложить на кладовщика Лямцеву О.П.
5. Журнала бракеража готовой кулинарной продукции на Тимошенко Г.С. – медицинскую сестру.
6. Контроль исполнения приказа возложить на старшую медицинскую сестру Тимошенко Г.С.
7. Ежеквартально представлять заведующему отчет о результатах проведенной работы.
8. Общий контроль исполнения приказа ~~оставляю~~ за собой

Заведующий МБДОУ – детский сад
№ 28 «Елочка» Савенок И.В.



