

тах

г.

Согласовано:
Председатель профкома
С.В.Захарова
С.В.Захарова
« 24 » 02 2017 г.

Утверждено:
Заведующим МБДОУ –
детский сад № 22 «Солнышко»
С.В.Кабанова
С.В.Кабанова
Приказ № 784 от 14.02.2017 г.
« 24 » 02 2017 г.



ПОЛОЖЕНИЕ «О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ» МБДОУ-ДЕТСКИЙ САД № 22 «Солнышко»

1.1. Положение о Бракеражной комиссии (далее - комиссия) разработано в целях обеспечения контроля за качеством деятельности работников дошкольного образовательного учреждения и своевременного выявления и устранения недостатков в работе.

1.2. Комиссия создается приказом руководителя учреждения.

1.3. Комиссия работает в составе комиссии - администрация Учреждения.

1.4. Бракеражная комиссия осуществляет проверку качества работы работников учреждения.

1.5. Бракеражная комиссия осуществляет проверку качества работы работников учреждения.

1.6. Бракеражная комиссия осуществляет проверку качества работы работников учреждения.

1.7. Бракеражная комиссия осуществляет проверку качества работы работников учреждения.

1.8. Бракеражная комиссия осуществляет проверку качества работы работников учреждения.

1.9. Бракеражная комиссия осуществляет проверку качества работы работников учреждения.

Согласовано:

Председатель профкома

С.В.Захарова

« 24 » 02 2017 г.

Утверждено:

Заведующим МБДОУ –
детский сад 22 «Солнышко»

С.В.Кабанова

Приказ № 7 § 4 от 14.02.2017 г.

« 24 » 02 2017 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
«О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ»
МБДОУ-ДЕТСКИЙ САД № 22 «Солнышко»

1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения - детский сад № 22 «Солнышко» г.Клинцы Брянской области

1.2. Нормативно – правовой основой для организации деятельности Комиссии являются:

- Приказ Минобрнауки России от 30.08.2013 N 1014 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам дошкольного образования»;
- ФЗ от 24.07.1998 № 124 – ФЗ (редакция от 25.11.2013 г.) «Об основных гарантиях ребенка в Российской Федерации»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 N 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

1.3. Положение о бракеражной комиссии по питанию (далее-комиссия) разработано в целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

1.5. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией Учреждения.

1.6. Комиссия создается из работников трудового коллектива Учреждения.

Выдвижение в комиссию представителей работников трудового коллектива проводится на общем собрании трудового коллектива.

Представители работников трудового коллектива отчитываются о проделанной работе не реже одного раза в год на общем собрании трудового коллектива. В случае признания их деятельности неудовлетворительной, собрание вправе отозвать их из состава комиссии и выдвинуть в его состав новых представителей.

1.7. Члены комиссии выполняют свои обязанности на общественных началах, как правило, без освобождения от основной работы. Заседания комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в квартал.

1.8. Положение вступает в силу с момента издания приказа об утверждении положения и действует до внесения изменения.

1.9. Положение считается пролонгированным на следующий период, если нет дополнений и изменений.

2. Основные цели и задачи комиссии

Комиссия создана с целью осуществления постоянного контроля качества и соблюдением технологии приготовления. Комиссия подразделяется на:

- бракеражную комиссию по приёмке сырой продукции (в неё входят медицинская сестра, завхоз);
- бракеражную комиссию готовой кулинарной продукции (в неё входят мл. воспитатель, завхоз, медицинская сестра)

На комиссию возлагаются следующие основные задачи:

2.1. Анализ существующего состояния организации питания в Учреждении и подготовка соответствующих предложений в пределах своей компетенции по решению проблем, связанных с организацией питания.

2.1. Информирование руководителя и сотрудников о состоянии условий и организации питания в учреждении.

2.3. Контроль за соблюдением условий по обеспечению безопасного и качественного питания воспитанников.

2.4. Бракеражной комиссии по приёмке сырой продукции возлагаются следующие задачи:

2.4.1. Контроль за приёмкой сырой продукции для организации питания воспитанников.

2.4.2. Выборочная проверка качества всех поступающих в ДООУ продуктов питания.

2.5. Бракеражной комиссии готовой кулинарной продукции возлагаются следующие задачи:

2.5.1. Контроль за качеством готовой кулинарной продукции для организации питания воспитанников.

2.5.2. Контроль по мере готовности, но до отпуска воспитанникам качества, состава, веса, объёма всех приготовленных блюд, кулинарных изделий.

2.5.3. Оценка продукции с вынесением решений о её соответствии установленным нормам и требованиям или о её несоответствии установленным требованиям с последующим уничтожением (составляется соответствующий акт).

2.6. Выявление ответственных и виновных в допущении брака конкретных работников.

2.7. Возложение на Комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам не допускается.

3. Функции бракеражной комиссии

3.1. Выполняет функции, отнесенные к ее компетенции:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил и условий их хранения;

- осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следит и контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- контролирует полноту вложения продуктов в котел, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определение ее цвета и запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему реализованных порций и количеству детей.
- предотвращает пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания

4. Содержание и формы работы

4.1. Члены комиссия ежедневно присутствуют на снятии суточной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно члены комиссии должны ознакомиться с меню - требованием: в нем должна быть проставлена дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи медсестры, завхоза, повара. Суточную 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. Комиссия проверяет наличие суточной пробы. Результаты суточной пробы заносятся в «Бракеражный журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции». Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медсестры.

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

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

4.5. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний. Оценка качества блюд и кулинарных изделий данная комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на административном совещании. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

4.6. 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.

4.7. 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, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций).

5. Права и ответственность комиссии

5.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в ДОУ, контролировать выполнение принятых решений;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания воспитанников.

5.2. Бракеражная комиссия несёт ответственность:

- за выполнение закреплённых за ней полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ

5.3. За нарушение настоящего Положения работники ДОУ и члены Комиссии несут персональную ответственность.

6. Взаимодействие

6.1. Комиссия взаимодействует с заведующим, старшим воспитателем. Подотчетна общему собранию трудового коллектива.

7. Требования к оформлению документации

7.1. Результаты текущих проверок бракеражной комиссии отражаются в журналах: бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, «Бракеражный журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции».

7.2. Информация о выявленных членами бракеражной комиссии нарушениях фиксируется в актах проверок.

