

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД №70 «ГОЛУБОК»

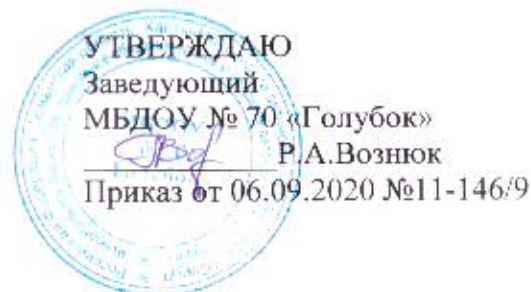
СОГЛАСОВАНО

Председатель

управляющего совета

 Н.В.Багдасарьянц

« 06 » 09 2020 г.



**Положение
о бракеражной комиссии
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детского сада № 70 «Голубок»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регламентирует порядок работы бракеражной комиссии в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду №70 «Голубок» (далее – Учреждение).

1.2. Бракеражная комиссия создается и действует на принципах единоначалия и коллегиальности управления Учреждением, в целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и коллегиальными органами управления.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием трудового коллектива. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего.

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

- заведующий (председатель комиссии);
- медицинский работник;
- шеф-повар

3. Полномочия комиссии

Бракеражная комиссия Учреждения:

- следит за соблюдением технологии приготовления пищи;
- осуществляет контроль сроков реализации готовых блюд;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов питания, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;

- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

4. Оценка организации питания в Учреждении

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.

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

2. Содержание и формы работы бракеражной комиссии

2.1. Организует свою деятельность согласно плану работы

2.2. Ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 10-15 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно знакомится с меню: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований. Меню должно быть утверждено Заведующий Учреждения.

2.3. При расхождении количества порций в заявке на организацию питания Воспитанников с фактически присутствующим количеством детей составляется акт на корректировку блюд.

2.4. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженные запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

2.5. Результаты бракеражной пробы заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции. Журнал хранится на пищеблоке.

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

2.7. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции требованиям нормативных и технических документов.

2.8. Оценка «хорошо» дается таким блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

2.9. Оценка «удовлетворительно» дается таким блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

2.10. Оценка «неудовлетворительно» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, имеющим 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 разрешено».

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

3. Заключительные положения

3.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

3.2. Заведующий Учреждением обязан содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.