
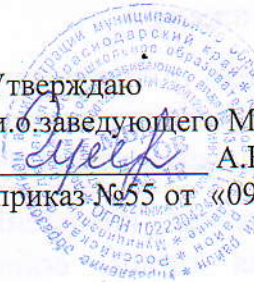


**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА № 13**

Принято на
педагогическом Совете
протокол № 1
от «09» января 2024г.

Утверждаю
и.о.заведующего МБДОУ д/с ОБ № 13
 А.В.Гуденко
приказ №55 от «09» января 2024 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ
О бракеражной комиссии**

муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детского сада общеразвивающего вида №13

1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение регламентирует порядок работы бракеражной комиссии муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 13.

1.2. Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований, определения соответствия уровня организации питания детей дошкольного возраста в МБДОУ.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

2. Основные задачи.

Основными задачами комиссии является целенаправленная, непрерывная работа по организации правильного, качественного, сбалансированного питания, отвечающего физиологическим потребностям растущего организма, повышение устойчивости детского организма к различным неблагоприятным воздействиям, а именно:

- 2.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
- 2.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.
- 2.3. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
- 2.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

3. Содержание и формы работы.

3.1. Бракеражная комиссия создается в помощь Совету по питанию, по приказу руководителя МБДОУ.

3.2. Каждый член комиссии имеет право по своей инициативе или по просьбе родителей, педагогов, руководителя МБДОУ вносить на рассмотрение Совета по питанию вопросы, связанные с улучшением организации питания в дошкольном образовательном учреждении.

3.3. Комиссия помогает Совету по питанию дошкольного образовательного учреждения:

- в организации питания в современных условиях;
- в организации и соблюдении режима питания ;
- в выполнении натуральных норм, соблюдении перспективного 10—дневного меню;
- в организации систематического контроля за работой пищеблока, склада;

- в организации контроля за ведением документации по питанию;
- в организации рационального питания и здорового образа жизни;
- в организации родительских собраний, конференций и т.д.

3.4 Деятельность комиссии должна согласовываться с руководителем дошкольного образовательного учреждения

3.5. Разногласия между руководителем дошкольного образовательного учреждения и большинства членов комиссии рассматриваются и разрешаются вышестоящими организациями.

3.6. Бракеражная комиссия 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, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи старшей медсестры, завхоза, 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.

3.7. 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.

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

3.9. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

3.10. Оценка «хорошо» дается 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.

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

3.12. Оценка «неудовлетворительно» дается 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 допускаю».

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

3.14. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данной бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на Совете по питанию или на административном совещании при заведующем.

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

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

3.16. 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.

3.17. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.д.) 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).

4. Управление и структура.

4.1. Бракеражную комиссию возглавляет старшая медсестра

4.2. В состав бракеражной комиссии входят:

- медсестра;
- член ПК;
- заведующий.

5. Права комиссии.

5.1. Комиссии имеет право:

- контролировать работу всех структурных подразделений дошкольного образовательного учреждения по вопросам организации питания;
- присутствовать по приглашению на педагогических советах, производственных совещаниях, на городских конференциях по организации работы по питанию;

- в случае невыполнения ответственных за питание своих обязанностей, лиц, контролирующих питание в учреждении с нормативных документов разрешать спорные вопросы в выше стоящих организациях, с учредителями.

6.Заключительные положения

Срок действия Положения не ограничен. Данное Положение действует до принятия нового.