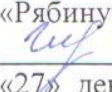


СОГЛАСОВАНО

Управляющим советом
МКДОУ «Детский сад №3
«Рябинушка»
Протокол от «11» декабря
2017г. №5

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома
МКДОУ «Детский сад №3
«Рябинушка»
 Н.Г. Гаврилова
«27» декабря 2017 г

УТВЕРЖДЕНО

Заведующим МКДОУ
«Детский сад №3
«Рябинушка»
 Г.П. Тарапата
Приказ от «27» декабря
2017г. № 100-о



**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
муниципального казённого дошкольного образовательного
учреждения «Детский сад №3 «Рябинушка»
Поспелихинского района Алтайского края**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Бракеражная комиссия МКДОУ «Детский сад №3 «Рябинушка» Поспелихинского района Алтайского края (далее – ДОУ) создаётся в соответствии с Уставом ДОУ в целях осуществления контроля за правильной организацией питания воспитанников ДОУ, соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, технологии приготовления пищи.
- 1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими нормами санитарного законодательства (СанПиН), сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, требованиями Государственного контроля по организации питания (поставки продукции), настоящим Положением.
- 1.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией ДОУ и Управляющим советом.

**2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЁ
СОСТАВ**

- 2.1. Бракеражная комиссия утверждается приказом заведующего ДОУ на начало календарного года по согласованию с Управляющим советом и профкомом. Срок полномочий бракеражной комиссии 1 год.
- 2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3 и более членов. В состав комиссии в обязательном порядке входят:
- заведующий ДОУ (в филиале - заведующий филиалом, в корпусе «Родничок» - заместитель заведующего ДОУ), председатель комиссии;
 - старшая медсестра;
 - повара.

3. ЗАДАЧИ КОМИССИИ

Бракеражная комиссия выполняет следующие задачи:

- 1) периодически присутствует при закладке основных продуктов в котёл, проверяет выход блюд;
- 2) следит за технологией приготовления пищи;
- 3) осуществляет контроль сроков реализации готовых блюд;
- 4) даёт органолептическую оценку готовой, т.е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жёсткость, сочность и т.д.;
- 5) проверяет соответствие объёмов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству детей в соответствии с инструкцией (Приложение 2).

4. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДОУ

- 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 до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
- 4.2. Замечания и нарушения, установленный бракеражной комиссией в организации питания воспитанников, заносятся в бракеражный журнал (приложение 1).
- 4.3. Администрация ДОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

5. СОДЕРЖАНИЕ И ФОРМЫ РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

- 5.1. Организует свою деятельность согласно плану работы.
- 5.2. Ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи пищи. Предварительно знакомится с меню: в нём должны быть проставлены дата, количество детей, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований. Меню должно быть утверждено заведующим ДОУ или уполномоченным на это лицом (в филиале - заведующим филиалом, в корпусе «Родничок» - заместителем заведующего ДОУ).
- 5.3. При расхождении количества порций в заявке на организацию питания воспитанников с фактически присутствующим количеством детей, составляется акт на корректировку объёма блюд.
- 5.4. 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 отчётливее, сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь.
- 5.5. Результаты бракеражной пробы заносятся в журнал готовой кулинарной продукции. Журнал хранится у старшей медсестры в медицинском кабинете, либо у заведующего филиалом.
- 5.6. Органолептическая оценка даётся на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).
- 5.7. К раздаче допускаются блюда, которые соответствуют по вкусу, цвету. Запаху, внешнему виду и консистенции требованиям нормативных и техническим документам. В журнале делается запись «К раздаче допущено».
- 5.8. К раздаче не допускаются блюда и кулинарные изделия, имеющие следующие недостатки: посторонний, не соответственный изделиям вкус и запах,

резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недопеченные или подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия. В данном случае в бракеражном журнале делается запись «К раздаче не допущено».

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

6.ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

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

6.2. При изменении состава бракеражной комиссии и её председателя соответствующие документы передаются новому составу комиссии по акту приёма-передачи документов.

6.3. Положение вступает в силу с момента его утверждения и действует бессрочно до принятия нового.

Приложение 1
к Положению о бракеражной комиссии

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

Дата и час изготовлен ия блюда	Время снятия бракера жа	Наименова ние блюда, кулинарног о изделия	Результаты органолептичesk ой оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешени е к реализаци и блюда, кулинарно го изделия	Подписи членов бракеражн ой комиссии	Примечан ие <*>
1	2	3	4	5	6	7

/*/ -указываются факты запрещения к реализации готовой продукции

Приложение 2
к Положению о бракеражной комиссии

Инструкция по измерению объёма блюд

1. Объем первых блюд устанавливается на основании ёмкости кастрюли или котла и числа заказанных порций.
2. Масса вторых блюд (каши, пудинги и т.д.) определяется путем взвешивания всех порций в общей посуде с вычетом тары и учетом числа порций.
3. Из порционных блюд (котлеты, биточки, мясо птицы и т.д.) взвешивается 10 порций вместе и выборочно 2-3 порции, устанавливается средняя масса одной порции.
4. Отклонения от нормы в одной порции не должны превышать + 3% , но масса 10 порций должна соответствовать норме.

Прошнуровано,
пронумеровано и
скреплено

печатью
на 4 листах

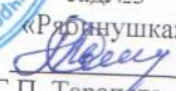
Заведующий

МКДОУ

«Детский

сад №3

«Рябинушка»


Г.П. Тарапата

