

ПРИНЯТО

Общим собранием работников

МБДОУ «Детский сад № 455»

г.о. Самара

протокол от «13» 01 2021 г. № 1

УТВЕРЖДАЮ

Приказ заведующего

МБДОУ «Детский сад № 455»

г.о. Самара

Л.Б.Липатова

«14» 01 2021 г. № 3



РАССМОТРЕНО

Советом родителей

МБДОУ «Детский сад № 455»

г.о. Самара

Протокол от «14» 01 2021 г. № 3

Положение

о бракеражной комиссии

муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Центр развития ребенка - детский сад № 455» городского округа Самара

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Центр развития ребенка – детский сад № 455» городского округа Самара.
- 1.2. Положение устанавливает единые требования при реализации контроля за правильной организацией питания воспитанников, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в группы.
- 1.3. Настоящее положение «О бракеражной комиссии» принимается на общем собрании работников и вводится в действие на основании приказа заведующего.
- 1.4. Срок данного положения не ограничен. Данное положение действует до принятия нового.

2. Порядок создания бракеражной комиссии

- 2.1. Состав бракеражной комиссии избирается общим собранием работников.
- 2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3-5 человек и работает под руководством председателя.
- 2.3. В состав бракеражной комиссии могут входить: заведующий (лицо его заменяющее), медицинский персонал, председатель выборного органа первичной профсоюзной организации, представители коллектива.
- 2.4. В необходимых случаях в состав могут быть включены приглашенные специалисты.
- 2.5. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется требованиями действующих СанПиНов, сборников рецептур, технологических карт и нормативных актов ДОУ.

3. Компетенция бракеражной комиссии

- 3.1. Бракеражная комиссия:
 - 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 их хранения;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов в котел, 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 количеству детей.

4. Содержание и формы работы комиссии.

4.1. Бракеражная комиссия в полном составе 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, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов. Меню должно быть утверждено руководителем производства и бухгалтером-калькулятором ООО «Кировский комбинат школьного питания».

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.

4.2. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая.

4.3. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

- 4.4. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.
- 4.5. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.
- 4.6. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствии рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.
- 4.7. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. У плохо приготовленного соуса – горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.
- 4.8. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

5. Документация и отчетность

- 5.1. Результаты проверки выхода блюд, их качество отражаются в бракеражном журнале с полным описанием органолептических качеств пищи и разрешением к выдаче.
- 5.2. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
- 5.3. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.
- 5.4. Администрация обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

Ознакомлены:

№ п/п	ФИО	Роспись
1	Алксеевская Н.Н.	<i>[Signature]</i>
2	Беломарова В.В.	<i>[Signature]</i>
3	Машкина Галина Григорьевна учр.	<i>[Signature]</i>
4	Степноев С.А.	<i>[Signature]</i>
5	Афанасьева О.А.	<i>[Signature]</i>
6	Куколяева	<i>[Signature]</i>
7	Валькова Светлана Викторовна	<i>[Signature]</i>
8	Кистацова Л.В.	<i>[Signature]</i>
9	Жирова О.К.	<i>[Signature]</i>
10	Иванова В.И.	<i>[Signature]</i>
11	Филова З.В.	<i>[Signature]</i>
12	Калашова З.С.	<i>[Signature]</i>
13	Букхарина Т.В.	<i>[Signature]</i>
14	Ильинаканова Ч.И.	<i>[Signature]</i>
15	Артсцова О.А.	<i>[Signature]</i>
16	Деминцева А.И.	<i>[Signature]</i>
17	Трошнина О.А.	<i>[Signature]</i>
18	Суряева Г.А.	<i>[Signature]</i>
19	Сайкина Г.В.	<i>[Signature]</i>
20	Филиппова Т.М.	<i>[Signature]</i>
21	Ташева И.В.	<i>[Signature]</i>
22	Абдулимова Т.И.	<i>[Signature]</i>
23	Фролова Г.В.	<i>[Signature]</i>
24	Аваева Ю.В.	<i>[Signature]</i>
25	Егорова И.Р.	<i>[Signature]</i>
26	Харина В.И.	<i>[Signature]</i>
27	Трашина Т.Ю.	<i>[Signature]</i>
28	Старостина И.И.	<i>[Signature]</i>
29	Лопова В.В.	<i>[Signature]</i>
30	Прокофьева И.А.	<i>[Signature]</i>
31	Росков В.В.	<i>[Signature]</i>
32	Мухоморова А.Т.	<i>[Signature]</i>
33	Тихова О.А.	<i>[Signature]</i>
34	Варшавская Р.И.	<i>[Signature]</i>
35	Федосеева Ю.И.	<i>[Signature]</i>

