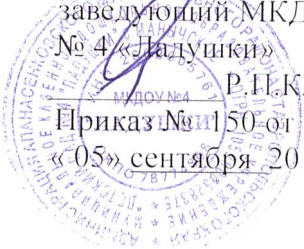


Рассмотренно на Управляющем совете
от « 29 » августа 2016г.

«Принято»
На педагогическом совете
Протокол № 1
от « 05 » сентября 2016г.

«Утверждаю»
заведующий МКДОУ
№ 4 «Ладушки»
Р.Г.Клыкова
Приказ № 150 от
« 05 » сентября 2016 г.



Положение
о бракеражной комиссии Муниципального
казенного дошкольного образовательного
учреждения «Детский сад № 4 «Ладушки»
с. Манычское, Апанасенковского района Ставропольского края

1. Общие положения.

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г., № 273-ФЗ, Уставом ДООУ, СанПиН 2.4.1.3049-13 (с изм. от 04.04.2014) «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДООУ создается и действует бракеражная комиссия.

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

2. Основные задачи.

2.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

2.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.

2.3. Предотвращение пищевых отравлений.

2.4. Предотвращение желудочнокишечных 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.

Бракеражная комиссия:

3.1. осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

3.2. проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;

3.3. ежедневно следит за правильностью составления меню;

3.4. контролирует организацию работы на пищеблоке; приготовления пищи;

3.5. осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества

3.6. проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

3.7. следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

3.8. периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

3.9. проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;

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

3.11. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

3.11.Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи ответственного за написание меню, завхоза, повара.

3.12.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.

3.13.Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции.

3.14.Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у заведующей.

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

3.16.Блюда и кулинарные изделия, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями. к раздаче допускаются.

3.17.Блюда и кулинарные изделия, имеющие 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 не допускаются к раздаче. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив записи «К раздаче не допускаю».

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 на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

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

В данном документе пронумеровано,
прошито и скреплено печатью 2 листа
Заведующий
Муниципального казенного дошкольного
образовательного учреждения
«Детский сад № 4 «Ладушки» с. Манычское

Р.П. Клыкова

