

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«АЛЕКСАНДРОВСКИЙ ДЕТСКИЙ САД «СВЕТЛЯЧОК»

ПРИНЯТО:

Общим собранием работников
МБДОУ «Александровский
детский сад «Светлячок»
протокол № 2 от 12.09.2016

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ «Александровский
детский сад «Светлячок»

Л.И. Филон
Л.И. Филон

Пр. № 25-ОД от 03.09.2018



Положение о бракеражной комиссии

МБДОУ «Александровский детский сад «Светлячок»

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«АЛЕКСАНДРОВСКИЙ ДЕТСКИЙ САД «СВЕТЛЯЧОК»**

ПРИНЯТО:

Общим собранием работников
МБДОУ «Александровский
детский сад «Светлячок»
протокол № 2 от 12.09.2016

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ «Александровский
детский сад «Светлячок»
_____ Л.И. Филон
Пр. № 25-ОД от 03.09.2018

**Положение о бракеражной комиссии МБДОУ
«Александровский детский сад «Светлячок»**

Общие положения.

1.1. Настоящее Положение определяет организацию и контроль питания в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Александровский детский сад «Светлячок» в соответствии с СанПиН 2.5.1.5059-15 «Санитарно эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях»

1.2. Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарногигиенических требований.

1.5. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, технологическими картами.

1.5. Бракеражная комиссия состоит из 5-5 членов. Председателем комиссии является заведующий учреждения.

2. Основные задачи.

2.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

2.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в посуду для приготовления блюд.

2.5. Предотвращение пищевых отравлений.

2.5. 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. Полномочия 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 соблюдения правил и условий их хранения;
- следит за правильностью составления меню-раскладок;
- контролирует организацию работы пищеблока;

- осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, 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.

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

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

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

3.6. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда.

3.7. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания 10 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 +5% от нормы выхода).

4. Оценка организации питания в ДОУ

4.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 50 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 завхоза, повара.

Бракеражную пробу берут из общей посуды для приготовления блюд, предварительно перемешав тщательно пищу. 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. 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.

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

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

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

5. Управление и структура.

5.1. Бракеражную комиссию возглавляет заведующий.

5.2. В состав бракеражной комиссии входят:

Воспитатель - Филон Е.В.

Мл. воспитатель - Вольмерсон Т.Н.

Диетсестра Васько Г.В.