

П Р И К А З

От 03 . 08 .2020 г.

г. Новороссийск

№ 45 – ОД

Об утверждении Положения о бракеражной комиссии МБДОУ № 9.

В соответствии с Уставом МБДОУ № 9, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, приказываю,

1. Утвердить и ввести в действие Положение о бракеражной комиссии МБДОУ детский сад № 9 с 03.08.2020 года
2. Ответственность за исполнение настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующая МБДОУ детский сад № 9



И.Г.Субботина

СОГЛАСОВАНО:

Председатель профсоюза МБДОУ № 9

Е.Б.Бабкина

2020 г.



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ д/с № 9

И.Г.Субботина

2020 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии

Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детский сад общеразвивающего вида № 9 муниципального образования город
Новороссийск

1. Цели и задачи

В целях обеспечения качества питания обучающихся дошкольного образовательного учреждения в учреждении создается и действует бракеражная комиссия.

Задачи работы:

- обеспечивать необходимый уровень для обеспечения безопасности и полноценности питания детей;
- осуществлять в соответствии с требованиями законодательства РФ по защите детей;
- контролировать соблюдение санитарно-гигиенических требований к содержанию пищеблока, качеству сырья, используемого для приготовления пищи;
- вести работу по повышению квалификации персонала пищеблока;
- осуществлять контроль за организацией питания обучающихся в учреждении.

Цели и задачи работы по организации питания детей, обеспечивающие

муниципальное образование город Новорossiysk

Муниципальное образование город Новорossiysk

Муниципальное образование город Новорossiysk

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 9 (далее – МБДОУ № 9) и регламентирует деятельность бракеражной комиссии.

1.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом МБДОУ № 9 в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи создается и действует бракеражная комиссия.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 28.06.2014) "Об образовании в Российской Федерации", приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30 августа 2013 г. N 1014 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам дошкольного образования, "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (СанПиН 2.4.1.3049-13), утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 г. N 26. и настоящим Положением.

1.4. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией детского сада, а также со специалистами МБДОУ д/с № 9.

1.5. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется утвержденным 10-дневным меню и прилагаемыми к нему сборниками рецептур, технологическими картами.

2. Цели и задачи

В целях осуществления контроля доброкачественности поступаемой и готовой продукции в ДОУ создается и действует бракеражная комиссия.

Задачи работы:

- создание необходимых условий для обеспечения безопасного и полноценного питания детей.
- выявление и своевременная ликвидация недостатков в организации питания детей;
- контроль над соблюдением законодательства РФ по санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;
- исполнение правовых актов, регламентирующих ДОУ;
- обеспечение контроля над организацией полноценного питания детей, посещающих ДОУ;
- повышение эффективности работы по организации питания детей, посещающих ДОУ;
- осуществление проверки каждой партии готовых блюд, изделий, напитков до начала реализации;
- контроль порционности блюда в течение рабочего дня;
- проверка на раздаче правильности хранения блюд, наличия компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества.

3. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

3.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием ДОУ.

3.2. Состав комиссии, функции, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего МБДОУ № 9.

3.3. Бракеражная комиссия состоит из 5-6 членов. В состав комиссии входят: представитель администрации; медсестра; может быть привлечен представитель родительской общественности. Из числа членов бракеражной комиссии выбирается председатель. Заведующий ДОУ издает приказ о составе бракеражной комиссии.

3.4. Бракеражная комиссия проводит:

- органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. (органолептическая оценка качества приготовленных блюд осуществляется по пятибалльной системе, с учетом их специфических свойств);

- проводит снятие пробы готовой продукции;

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

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

- ежедневно следит за правильностью составления меню;

- контролирует организацию работы на пищеблоке;

- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества 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;

- вносит запись в журнал бракеража готовой продукции и разрешение их к выдаче.

4. Содержание и формы работы

4.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

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

4.3. 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. 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, - не допускаются к раздаче. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив записи «К раздаче не допускаю».

4.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медсестры.

4.5. Основными формами работы бракеражной комиссии являются:

- наблюдение;

- снятие пробы продукции;
- изучение документов;
- контроль, осуществляемый руководителем ДООУ, членами бракеражной комиссии, согласно плана производственного контроля ДООУ.

Результаты работы бракеражной комиссии оформляются в форме протоколов или доклада о состоянии дел по организации питания в детском саду. Итоговый материал должен содержать констатацию фактов, выводы и, при необходимости, предложения.

4.6. Контроль проводится в виде плановых проверок в соответствии с утвержденным планом производственного контроля ДООУ, который обеспечивает периодичность и исключает нерациональное дублирование в организации проверок и в виде оперативных проверок с целью установления фактов и проверки сведений о нарушениях.

Примерный перечень вопросов, подлежащих контролю и рассмотрению:

- Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
- Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.
- Предотвращение пищевых отравлений
- Предотвращение желудочнокишечных заболеваний.
- Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
- Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.
- Контроль за хранением и реализацией пищевых продуктов.
- Контроль за качеством поступающих пищевых продуктов и наличием сопроводительных документов.
- Ведение журналов бракеража сырой и готовой продукции.
- Контроль за качеством готовых блюд и соблюдением объема порций.
- Контроль за выполнением норм питания и витаминизацией пищи.
- Контроль за соблюдением питьевого режима.
- Контроль за закладкой основных продуктов питания.
- Контроль за отбором суточной пробы. Итоги проверок заслушиваются на совещании при заведующем, где обсуждаются замечания и предложения по организации и качества питания в детском саду.

5. Оценка организации питания в детском саду

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

5.2. 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.

5.3. 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.

5.4. 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).

5.5. 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». Блюдо не может быть выдано без снятия пробы.

5.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал сразу после снятия пробы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии. Не допускается ведение журнала до снятия пробы.

5.7. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) 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).

5.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при заведующем. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной, материальной ответственности либо освобождается от занимаемой должности.

5.9. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточной пробы.

5.10. Бракеражная комиссия несет полную ответственность за допуском готовых блюд к выдаче и их качеством, достоверность информации.

6. Результаты работы бракеражной комиссии

6.1. 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.

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

6.3. Администрация ДООУ при установлении надбавок к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки.

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

7. Делопроизводство бракеражной комиссии

7.1. Бракеражный журнал, прошнуровывается, пронумеровывается и скрепляется подписью заведующего и печатью ДООУ.

7.2. В бракеражном журнале записывается порядковый номер партии блюд, наименования блюд, время изготовления блюд и время бракеража, замечания по качеству блюд, оценка блюд, фамилия имя, отчество повара, изготовившего блюда.

8. Ответственность

8.1. Члены бракеражной комиссии несут ответственность за:

- Качественное выполнений возложенных на них функций.
- Обеспечение безопасных условий приготовления пищи для детей
- Ведение соответствующей документации
- Предоставление необходимой отчетности по итогам учебного года.

8.2. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер

по устранению замечаний. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

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