

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ

д/с №37 «Русалочка»

Ера О.В.

Приказ от 09.01.2017г. №61



**Положение
о бракеражной комиссии**

**муниципальное автономное дошкольное образовательное
учреждение детский сад № 37 «Русалочка»
муниципального образования город-курорт Анапа**

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения детский сад №37 «Русалочка» муниципального образования город-курорт Анапа (далее МАДОУ д/с №37 «Русалочка») создана в целях контроля за качеством доставляемых продуктов питания, качеством приготовления пищи, соблюдением технологий приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

2.1. Бракиражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПин, сборниками рецептур, технологическими картами, требования к качеству полуфабрикатов, готовых блюд и кулинарных изделий, ГОСТ, ТУ, «Положением о бракераже пищи в предприятиях общественного питания»

2. Основные задачи.

Основными задачами являются:

- 2.1. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.4. Обеспечение санитарий и гигиены на предприятии питания.
- 2.5. Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.
- 2.6. Обеспечение пищеблока качественными продуктами питания соответствующими сертификатами качества.

3. Содержание и формы работы.

- 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.
- 3.5. Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи.
- 3.6. Проверяет соответствие пищи физиологическим потребностей детей в основных пищевых веществах.
- 3.7. Следит за соблюдением правил личной гигиены работников пищеблока.
- 3.8. Проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.
- 3.9. Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

3.10. Бракеражная комиссия в полном составе 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 представлена дата, количество детей, суточная проба, полное наименование блюда, выход порции, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи медсестры, кладовщика, повара.

3.12. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

3.13. Результаты бракеражной пробы заносят в бракеражный журнал готовой продукции установленного образца.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: храниться у медсестры.

3.14. В бракеражном журнале указывается дата, наименование блюда, номер партии и дается оценка доброкачественной пищи. Оценка дается на каждое блюдо отдельно.

3.15. Оценка «отлично» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления блюд.

3.16. Оценка «хорошо» дается в том случае, если в технологии приготовления пищи были опущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

3.17. Оценка «удовлетворительно» дается в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены значительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено, не доварено и т.д.).

3.18. Оценка «неудовлетворительно» дается в том случае, если в технологии приготовления пищи грубо нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью 2К раздаче не допускается».

3.19. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления гарнира, салатов и

т.п. взвешивают всю кастрюлю, содержащий готовое блюдо и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций.

3.20. Проверку порционных готовых 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 (допускается отклонения +3% от нормы выхода). Для проверки блюд на пищеблоке должны быть весы, пищевой термометр, две ложки, вилка, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне, линейку.

3.21. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб.

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

3.23. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражная комиссия обсуждает на совещании с заведующим.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

4. Управление и структура.

4.1. Бракеражная комиссия назначается приказом заведующего МАДОУ д/с №37 «Русалочка», в составе председателя и членов, числом до 3 человек. В работе могут принимать участие представители профсоюзной организации.

4.2. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники МАДОУ д/с №37 «Русалочка», приглашенные специалисты, эксперты, а также специалисты Управления Образования.

4.3. Бракеражную комиссию возглавляет заведующий МАДОУ д/с №37 «Русалочка».

4.4. В состав бракеражной комиссии входит:

- заведующий;
- воспитатель;
- помощник воспитателя.

4.5. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующим ДОУ.

5. Права.

Члены бракеражной комиссии имеют право, обратиться к администрации МАДОУ д/с №37 «Русалочка» с предложением или наложения взыскания на работников пищеблока.