Рыкманова Ольга Юрьевна

C=RU, S=Челябинская область, L=г.Челябинск, O="МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "" ДЕТСКИЙ САД № 261 Г. ЧЕЛЯБИНСКА """, G=Ольга Юрьевна, SN=Рыкманова,

Утверждаю
Заведующий МБДОУ
«ДС № 261 г. Челябинска»
_____ О.Ю. Рыкманова
Приказ № 01-01/9 от
«9» января 2021 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 261 г. Челябинска»

I. Общие положения

1. Бракеражная комиссия в МБДОУ «ДС № 261 г. Челябинска» создана в целях осуществления контроля за организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.
2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами и основывается на принципах ХАССП.
3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с Администрацией и профсоюзным комитетом МБДОУ «ДС № 261 г. Челябинска».

II. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав

4. Состав бракеражной комиссии, сроки её полномочий утверждаются приказом заведующего МБДОУ «ДС № 261 г. Челябинска».
5. Бракеражная комиссия состоит из 3 членов. В состав комиссии входят:
- заведующий МБДОУ «ДС № 261 г. Челябинска» (председатель комиссии);
- инструктор по гигиеническому воспитанию;
- заведующий складом.

III. Основные задачи комиссии

6. Задачами бракеражной комиссии являются:
- оценка органолептических свойств приготовленной пищи;
- контроль за полнотой вложения продуктов в котел;
- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке;
- контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

IV. Полномочия бракеражной комиссии

7. Бракеражная комиссия:

- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д;
- присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проверяет соответствие объёмов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству детей;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

V. Содержание и формы работы.

8. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
9. 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 инструктора по гигиеническому воспитанию, кладовщика, шеф-повара (повара).
10. 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.
11. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции.
12. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится на пищеблоке.
13. 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.
14. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
15. 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 в Журнале бракеража готовой продукции свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».
16. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

V. Заключительные положения

17. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.
18. Администрация МБДОУ «ДС № 261 г. Челябинска» при установлении стимулирующих надбавок к должностным окладам работникам, либо премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.
19. Администрация МБДОУ «ДС № 261 г. Челябинска» обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устанению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.