

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №82 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением
деятельности по художественно-эстетическому развитию детей
Красногвардейского района Санкт-Петербурга

ПРИНЯТО
Решением
Общего собрания работников
ГБДОУ детский сад № 82
Красногвардейского района
Санкт-Петербурга
Протокол № 3 от 27.01.2021

УТВЕРЖДЕНО
Приказом № 10/1-П от 27.01.2021
И.о.заведующего ГБДОУ детский сад №82
Красногвардейского района Санкт-Петербурга



Е.Г.Герасимова

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
государственного бюджетного дошкольного образовательного
учреждения детский сад № 82 общеразвивающего вида с
осуществлением художественно-эстетического развития
Красногвардейского района Санкт-Петербурга

Санкт-Петербург
2021 г.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с уставом ДООУ в целях осуществления контроля организации питания детей, качества 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 действующим СанПиН, технологическими картами, Требованиями к качеству и пищевой ценности продуктов питания.

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЕ СОСТАВ

2.1. Бракеражная комиссия создается ежегодно перед началом нового учебного года. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего ДООУ.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3–5 членов.

В состав комиссии входят:

| | |
|------------------------|--|
| Председатель комиссии: | - заведующий ДООУ (или заместитель или исполняющий обязанности); |
| Члены комиссии: | - заведующий хозяйством - медицинский работник - шеф-повар (повар) |

3. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

3.1. Контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.

3.2. Проверка на пригодность складских и других помещений для хранения продуктов питания, а также условий их хранения.

3.3. Контроль организации работы на пищеблоке.

3.4. Контроль качества поступающей продукции и сроков реализации продуктов питания.

3.5. Контроль за санитарным состоянием пищеблока и соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

3.6. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

3.7. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

3.8. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

3.9. Контроль соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

3.10. Предотвращение пищевых отравлений.

3.11. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

3.12. Раз в месяц члены бракеражной комиссии проверяют: организацию питьевого режима и соблюдение режимных моментов организации питания воспитанников; состояние пищеблока и мест хранения пищевой продукции, качество уборки на пищеблоке; температуру хранения пищевых продуктов.

4. СОДЕРЖАНИЕ И ФОРМЫ РАБОТЫ

4.1. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно членам комиссии необходимо ознакомиться с калькуляцией: в ней должны быть проставлены дата, количество детей, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов.

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.

4.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у ответственного за питание.

4.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (выполнение меню, правильность кулинарной обработки, правильность выхода блюда).

4.4. 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.

4.5. 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.

4.6. 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).

4.7. 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 члены бракеражной комиссии ставят свою подпись напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

4.8. 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 материальной и другой ответственности.

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

4.10. 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 фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

4.11. 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). Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне.

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