


муниципальное дошкольное образовательное учреждение
« Детский сад № 374 Красноармейского района Волгограда»
(МОУ Детский сад № 374)
400112, Россия, Волгоград, б-р им.Энгельса, 12
тел: (8442)67-56-37, 67-56-69; ИНН 3448017115; КПП 344801001
email: dou374@volgadmin.ru

ПРИНЯТО

на Совете
МОУ Детского сада № 374
Протокол от 01 марта 2021г № 2
Председатель Совета
 Н.А.Агурейкина

УТВЕРЖДЕНО

Приказом заведующего
МОУ Детского сада № 374
от 01.03.2021г. № 70-ОД
 Н.В.Кисленко



**ПОЛОЖЕНИЕ № 01-02/14/21
о бракеражной комиссии муниципального дошкольного
образовательного учреждения «Детского сада № 374
Красноармейского района Волгограда»**

1. Общие положения.

- 1.1. Бракеражная комиссия по питанию является общественным органом, который создан с целью осуществления административно-общественного контроля за адекватной, технологической и кулинарной обработкой продуктов и блюд, обеспечивающих их высокие вкусовые качества и сохранность исходной вкусовой ценности, в рамках организации питания воспитанников МОУ Детского сада.
- 1.2. Настоящее положение регламентирует работу бракеражной комиссии муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детского сада № 374 Красноармейского района Волгограда» (далее - бракеражная комиссия и Учреждение), действующей в целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.
- 1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется Уставом МОУ Детский сад № 374, СанПиН 2.3/2.3.590-20, технологическими картами кулинарного изделия, примерным 20-ти дневным меню, ГОСТами.

2. Основные задачи.

- 2.1. Контроль за реализацией требований к устройству, содержанию и организации режима питания в Учреждении.
- 2.2. Осуществление контроля за своевременностью и качеством приготавливаемых в МОУ Детском саду блюд и кулинарных изделий, соблюдением требований технологий их приготовления.
- 2.3. Осуществление органолептической оценки приготовленных блюд, её соответствие характеристикам, указанным в технологических картах.
- 2.4. Осуществление контроля за условиями хранения и качеством продукции, производственного изготовления (кисломолочные и хлебобулочные изделия, кондитерские изделия, соки, фрукты и т.д.) подлежащих выдачи с пищеблока для питания воспитанников.

3. Состав бракеражной комиссии по питанию

3.1. В состав бракеражной комиссией входят представители Учреждения в количестве не менее 3-х человек с включением в состав комиссии

представителя Исполнителя контракта, утвержденных приказом заведующего МОУ Детского сада.

Г

4. Содержание и формы работы. Порядок работы бракеражной комиссии по питанию

- 4.1. Бракеражная комиссия по питанию ежедневно проводит органолептическую оценку приготовленной продукции в целом за блюдо в баллах соответственно с методикой проведения органолептической оценки качества продукции питания ГОСТ-Р53104-2012г(Приложение №1)
- 4.2. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 4.3. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов.
- 4.4. Бракеражная комиссия, до снятия проб, проверяет документы, на продукты, используемые для приготовления пищи на текущий день.
- 4.5. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточной пробы.
- 4.6. 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.
- 4.7. 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).
- 4.8. Бракеражная комиссия берет пробу 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.
- 4.9. Результаты оценки готовности блюд, их качества, времени приготовления записываются в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции, по форме рекомендованной в приложении №8 СанПиН 2.3/2.3590-20, за подписями всех членов бракеражной комиссии.
- 4.10 В случае несоответствия качества блюда требованиям ГОСТ-Р-2008 или несоответствиями технологии приготовления, указанным в технологических картах, бракеражная комиссия вправе принять меры к замене блюда, о чем составляется соответствующий акт.

5. Права и обязанности членов бракеражной комиссии по питанию

5.1. Члены бракеражной комиссии по питанию МОУ Детского сада № 374 обязаны:

- своевременно, добросовестно и объективно осуществлять свои полномочия;
- находиться на пищеблоке в спецодежде и сменной обуви.

5.2. Члены бракеражной комиссии по питанию МОУ Детского сада № 374 имеют право:

- выносить на обсуждение конкретные обоснованные предложения по вопросам организации питания воспитанников;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в МОУ Детском саду;
- ходатайствовать перед администрацией о поощрении или наказании сотрудников, связанных с организацией питания в МОУ Детском саду № 374.

Настоящее положение введено в действие «01» марта 2021г. и действует до отмены или замены его новым.