

УТВЕРЖДЕНО
приказом МБДОУ
«Детский сад № 2 «Ромашка»
пос. Чири-Юрт»
от 04.10.2014 № 54

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
МБДОУ «Детский сад № 2 «Ромашка» пос.Чири-Юрт»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 2 «Ромашка» пос. Чири-Юрт Шалинского муниципального района» в соответствии со следующими нормативными правовыми актами:

1. Федеральным Законом от 29.12.2012г № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

2. СанПиН 2.4.1. 3049-13 от 29.05.2013г. и регламентирует содержание и порядок осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия – комиссия общественного контроля организации и качества питания, сформированная в дошкольном образовательном учреждении на основании Санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях (СанПиН 2.4.1. 3049-13 от 29.05.2013г.).

1.3. Бракеражная комиссия является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи работникам ДОУ в осуществлении административно-общественного контроля организации и качества питания детей в детском саду.

1.4. Деятельность Комиссии основывается на принципах:

1.4.1. Обеспечения безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания.

1.4.2. Уважения прав и защиты законных интересов работников организации, а также воспитанников.

1.4.3. Строгого соблюдения законодательства Российской Федерации.

2. Основные цели и задачи комиссии

2.1. Комиссия создана с целью осуществления:

2.1.1. Постоянного контроля качества готовой пищи и соблюдением технологии приготовления;

2.1.2. Контроля над обеспечением соблюдения установленных правил приемки, поступающих на пищеблок полуфабрикатов и сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий и сроков хранения и реализации продуктов.

2.2. Задачи создания и деятельности Комиссии:

2.2.1. Выборочная проверка качества всех поступающих на пищеблок сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд.

2.2.2. Контроль готовности, до отпуска воспитанникам, качества, состава, веса, объема всех приготовленных блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов.

2.2.3. Оценка проверяемой продукции с вынесением решений, о ее соответствии установленным нормам и требованиям или о ее неготовности или ее несоответствии установленным требованиям с последующим уничтожением (при уничтожении составляется соответствующий акт).

3. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

3.1. Бракеражная комиссия – ее состав, сроки, полномочия создается приказом заведующего ДОУ.

3.2. Бракеражная комиссия состоит из 3-5 членов. В состав комиссии входят:

Председатель комиссии – заведующий ДОУ;

Члены комиссии: заведующий хозяйством, медицинская сестра.

3.3. Председатель Комиссии – ответственный за организацию питания.

3.4. Председатель Комиссии является ее полноправным членом. При этом в случае равенства голосов при голосовании в Комиссии голос Председателя является решающим.

4. Деятельность комиссии

4.1. Члены Комиссии в любом составе вправе находиться в складских, производственных, вспомогательных помещениях, обеденных залах и других местах во время всего технологического цикла получения, отпуска, размораживания, закладки, приготовления, раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов.

4.2. Комиссия осуществляет контроль за соответствием технических требований, предъявляемых к продовольственному сырью и пищевым продуктам, поступающим на пищеблок, наличие документов, удостоверяющих их качество и безопасность.

4.3. Выдача (отпуск) воспитанникам готовой пищи из общих котлов, кастрюль, лотков, емкостей и т.п. разрешается только после снятия проб. При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается одна единица упаковки. Ложка, используемая для взятия проб готовой пищи, после каждого блюда ополаскивается горячей водой.

4.4. По результатам проверки каждый член Комиссии может приостановить выдачу (реализацию) не соответствующую установленным требованиям блюда или продукта. Обоснованное решение о несоответствии

требований технологии приготовления пищи с последующей переработкой или уничтожением Комиссия принимает большинство голосов.

4.5. Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций Комиссии достаточно не менее трех ее членов.

5. Полномочия комиссии

5.1. Осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

5.2. Проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;

5.3. Ежедневно следит за правильностью составления меню;

5.4. Контролирует организацию работы на пищеблоке;

5.5. Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

5.6. Проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

5.7. Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

5.8. Периодически, но не реже одного раза в месяц присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

5.9. Проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;

5.10. Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

6. Содержание и формы работы комиссии

6.1. Комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим. 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.

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

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

6.4. Оценка «разрешается» к реализации продуктов дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху,

внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

6.7. Оценка «не разрешается» 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 разрешается к раздаче, и комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не разрешается».

6.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «не разрешается», бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при заведующей. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной, материальной ответственности либо освобождается от занимаемой должности.

6.9. Блюдо не может быть выдано без снятия пробы.

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

6.11. 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.

6.12. 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).

6.13. Комиссия проверяет наличие суточной пробы, ответственность за снятие суточных проб возлагается на повара и контролируется медицинской сестрой диетической.

7. Оценка организации питания в учреждении

7.1. Результаты проверки качества блюд отражаются в журнале готовой продукции. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний, комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

8. Права и обязанности комиссии

8.1. Комиссия постоянно выполняет отнесенные к ее компетенции функции.

8.2. Все работники пищеблока обязаны оказывать Комиссии или отдельным ее членам содействие в реализации их функций.

8.3. По устному или письменному запросу Комиссии или отдельных ее членов работники пищеблока обязаны представлять затребованные документы, давать пояснения, письменные объяснения, предъявлять продукты, технологические карты, посуду, обеспечивать доступ в указанные Комиссией помещения и места.

8.4. Неявка лиц, приглашенных на заседание Комиссии, не является основанием для проведения заседаний.

8.5. Проводить заседания бракеражной комиссии в квартал один раз с занесением в протокол.

9. Функции

На комиссию возлагаются следующие функции:

9.1. Обеспечение: - проведения инвентаризации продуктов питания;

9.2. При необходимости списание недоброкачественных продуктов питания;

9.3. Составлять соответствующие документы (ведомость инвентаризации, акты при нарушениях, протоколы заседаний бракеражной Комиссии).

10. Права

Комиссия имеет право:

10.1. Требовать от руководства создания необходимых условий для выполнения полномочий.

10.2. Вносить предложения по улучшению организации работы.

10.3. Составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание недоброкачественных продуктов.

11. Методика определения качества продуктов

11.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов продуктов.

11.2. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид продуктов, их цвет. Определяется запах продуктов. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

11.3. Вкус продуктов, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

11.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае

обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

12. Заключительные положения

12.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

12.2. Администрация ДОУ при установлении надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

12.3. Администрация ДОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.