



АДМИНИСТРАЦИЯ ЛЕЖНЕВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
ИВАНОВСКОЙ ОБЛАСТИ

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА «СКАЗКА»**

155120, Ивановская область, поселок Лежнево, улица 3-я Свердлова, дом 5а.

тел. 8(49357) 2-27-63 e-mail: dou.skazka@yandex.ru.

ОГРН 1023701649025 ИНН 3715004425/ КПП 371501001

ПРИНЯТО

Педагогическим Советом

Протокол № 4

от «17» марта 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий

М.В. Пермина

Приказ № 54-од

«18» марта 2021 г.



**Положение
о бракеражной комиссии**

1. Общие положения.

1.1. В соответствии с Уставом муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения детский сад общеразвивающего вида «Сказка» (далее - ДОО), в целях осуществления контроля, за правильной организацией питания обучающихся, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОО создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими нормами санитарного законодательства, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, методическими рекомендациями по организации претензионной работы, требованиями муниципального контракта по организации питания (поставке продукции), настоящим Положением.

1.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией ДОО.

2. Порядок создания бракеражной комиссии, состав.

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием трудового коллектива ДОО. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего ДОО.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3 или более членов.

В состав комиссии могут входить:

- старший воспитатель (председатель комиссии);
- представители ДОО;
- представитель медицинской организации, обслуживающей ДОО;
- представитель пищеблока.

3. Задачи бракеражной комиссии.

3.1. Бракеражная комиссия выполняет следующие задачи:

- контролирует закладку продуктов в котел;
- следит за соблюдением технологии приготовления пищи;
- осуществляет контроль сроков реализации готовых блюд;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

- дает органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- осуществляет контроль за приемкой продуктов питания от поставщика на склад, в соответствии с действующими санитарными требованиями и сопроводительными документами;
- осуществляет контроль за хранением и сроками реализации продуктов питания.

3.2. При необходимости производит списание продуктов питания.

4. Оценка организации питания в ДОО.

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества ежедневно отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания обучающихся, записываются в бракеражный журнал.

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

5. Содержание и формы работы бракеражной комиссии.

5.1. Бракеражная комиссия организует свою деятельность согласно плану работы.

5.2. Ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 15-30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно знакомится с меню: в нем должны быть проставлены: дата, количество обучающихся, работников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований.

5.3. При расхождении количества порций в заявке на организацию питания обучающихся с фактически присутствующим количеством обучающихся составляется акт на корректировку объема блюд.

5.4. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих

слабовыраженные запах и вкус (супы и т. п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

5.5. Результаты бракеражной пробы заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции. Журнал хранится у представителя поставщика услуги (заведующего хозяйством).

5.6. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность).

5.7. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции требованиям нормативных и технических документов.

5.8. 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.

5.9. 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).

5.10. 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 бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не разрешено».

5.11. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал «Журнал бракеража готовой продукции». Администрация ДОО обязана содействовать деятельности бракеражной установленной формы, и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

6. Заключительные положения.

6.1. Бракеражная комиссия выявляет, и принимать меры к устранению нарушений и замечаний.

6.2. При изменении состава бракеражной комиссии соответствующие документы передаются новому составу комиссии по акту приема-передачи документов.