

УТВЕРЖДЕНО
показывающего МАДОУ ЦРР –
детский сад № 24 «Улыбка»
№ 20 от 29.08.2024 года



ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии

Муниципального автономного дошкольного образовательного
учреждения Центр развития ребенка – детский сад № 24
«Улыбка»

С учетом мнения родительской
общественности
Протокол заседания Совета родителей
№ 8 от 29.08.2024 г.

Принято на заседании
педагогического совета
№ 4 от 29.08.2024 года

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20); с постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г. № 28 Об утверждении санитарных правил СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее-СанПиН 2.4.3648 - 20).

1.2. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого формируется из работников Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения Центр развития ребенка - детский сад № 24 «Улыбка» (далее - Учреждение).

1.3. Решения, принятые комиссией в рамках, имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные для исполнения всеми работниками Учреждения.

1.4. Бракеражная комиссия создана в целях контроля качества приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления блюд и выполнения санитарно-гигиенических требований.

2. Основные задачи

- 2.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
- 2.2. Контроль полноты вложения продуктов в котел.
- 2.3. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
- 2.7. Контроль организации сбалансированного безопасного питания.

3. Содержание и формы работы

3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

3.1.1. 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 калькулятора, кладовщика и шеф-повара.

3.1.2. бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах, вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражен отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

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

3.3. **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.

3.5. **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.

3.6. **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).

3.7. **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.

3.7.1. Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

3.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в Журнал контроля за рациональным питанием, установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

3.9. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью; храниться на пищеблоке.

3.10. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при заведующем.

3.10.1. лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

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

3.12. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается 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.

3.13. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели, и т.п.) проводят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установление

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 (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

3.14. Члены Комиссии вправе находиться в складских, производственных, вспомогательных помещениях, групповых комнатах и других местах во время всего технологического цикла.

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

3.16. По результатам проверки каждый член Комиссии может приостановить выдачу несоответствующего установленным требованиям блюда или продукта.

3.17. Решение Комиссии о браке является основанием для расследования причин, установления виновных лиц, принятия мер по недопущению брака впредь.

4. Состав Комиссии

4.1. Комиссия утверждается приказом руководителя Учреждения в составе председателя и двух членов.

4.2. Председатель Комиссии – ответственный за организацию питания, назначенный руководителем организации.

5. Права и обязанности комиссии

5.1. Комиссия постоянно выполняет отнесенные к ее компетенции функции.

5.2. Все работники Учреждения обязаны оказывать комиссии содействие в реализации ее функций.

5.3. На заседания комиссии по вопросам расследования причин брака приглашаются лица, имеющие отношение к технологическим процессам.

5.4. Члены комиссии обязаны осуществлять свои функции в специально выдаваемой одежде (халат, головной убор, обувь).

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 298758671356317544631232521185682992068791923265

Владелец Завалина Елена Павловна

Действителен с 29.01.2024 по 28.01.2025