

Принято  
общим собранием  
трудового коллектива МДОКУ  
Малиновского д/с №14  
«Березка»

Протокол №  
1 от 30.08.2019г

Утверждено приказом  
заведующего МДОКУ  
Малиновского д/с №14  
«Березка» \_\_\_\_\_ Г.Г.  
Екжанова  
«23» 09.2019г № 28

**Положение о бракеражной комиссии  
МДОКУ Малиновского д/с №14  
«Березка»**

**1. Общие положения**

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления муниципальным дошкольным образовательным казенным учреждением Малиновский д/с №14 «Березка» (далее по тексту - МДОКУ), в соответствии с Уставом МДОКУ, в целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МДОКУ создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

1.3. Бракеражная комиссия действует в тесном контакте с администрацией МДОКУ.

1.4. Настоящее Положение принимается на общем собрании трудового коллектива МДОКУ.

**2. Порядок создания и состав Бракеражной комиссии**

2.1. Бракеражная комиссия по детскому саду, её состав и сроки полномочий оформляются приказом заведующего учреждением.

2.2. Бракеражная комиссия по детскому саду состоит из 3 человек. В состав комиссии входят: сотрудники МДОКУ, фельдшер ФАПа с. Малиновка, обслуживающий МДОКУ.

2.3. В случае отсутствия одного из членов комиссии назначается другой в соответствии с пунктами 2.1. и 2.2. настоящего Положения.

**3. Полномочия комиссии**

3.1. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил и условий их хранения;
- следит ежедневно за правильностью составления меню;

- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей и содержанию основных пищевых веществ;
- следит и контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- контролирует полноту закладки продуктов в котел, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определение ее цвета и запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему реализованных порций и количеству детей.

3.2. Каждый член бракеражной комиссии имеет право по своей инициативе или по просьбе родителей, педагогов, заведующих отделениями, заведующего МДОКУ вносить в содержание её работы вопросы, связанные с улучшением организации питания в МДОКУ.

3.3. Итоги работы бракеражной комиссии оформляются протоколами, актами и другими документами.

3.4. Деятельность бракеражных комиссий должна согласовываться с административно - управленческим персоналом МДОКУ.

3.5. Разногласия между заведующими по адресам учреждения и большинством членов бракеражной комиссии рассматриваются и разрешаются заведующим МДОКУ.

#### **4. Содержание и формы работы.**

4.1. Бракеражная комиссия в полном составе 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, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов.

Меню - требование на каждый день должно соответствовать примерному десятидневному меню, утвержденному приказом заведующего МДОКУ. В меню - требовании на каждый день должны стоять подписи ответственных лиц (по приказу заведующего), а также подписи фельдшера ФАПа, повара, заведующего хозяйством. 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 медсестры.

4.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно.

4.4. Оценка «отлично» - 5, дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиям.

4.5. Оценка «хорошо» - 4, 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» - 3, 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» - 2, 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 допускаю».

4.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

4.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно» - 3, «неудовлетворительно» - 2, данные бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на планерном заседании при ответственных лицах (по приказу заведующего) для принятия дальнейших мер.

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

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

4.11. 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.

4.12. 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).

4.13. 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.

#### **5. Оценка организации питания в МДОКУ.**

5.1. Результаты проверки выхода блюд, их качество отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по 4-х балльной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

5.3. Администрация МДОКУ при установлении надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки в организации питания.

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

#### **6. Регламент работы бракеражной комиссии**

6.1. Заседания бракеражной комиссии проводят не реже 2 раз в год с составлением протокола.

6.2. Бракеражная комиссия составляет план работы на год (с 1 июня по 31 мая следующего года) и предоставляет его на утверждение заведующим по адресам учреждения.

6.3. Бракеражная комиссия составляет акты по результатам контрольных проверок не реже 1 раза в квартал.

6.4. Отчет о деятельности бракеражных комиссий заслушивается в конце учебного года на планерных заседаниях при административно -управляющем персонале.