

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД
№ 25 «РОДНИЧОК»
(МБДОУ № 25 «РОДНИЧОК»)
ул. Республики, 82А, г. Сургут,
Тюменская область, Ханты-Мансийский
автономный округ – Югра, 628408
Тел./факс (3462) 24-63-39
E-mail: ds25@admsurgut.ru

СОГЛАСОВАНО
на заседании Управляющего совета
протокол № 1 от 20.09.2021

УТВЕРЖДЕНО
приказ от 08.10.2021 № 175-А
Заведующий МБДОУ № 25 «Родничок»
Т.А. Невьянцева

ПРИНЯТО
Протокол общего собрания трудового
коллектива от 04.10.2021 № 1

Подписано электронной подписью
Сертификат:
7AC3EFCCA5A129F441924B1E3FB995A40DE6E6DC
Владелец:
Невьянцева Татьяна Александровна
Действителен: 10.08.2021 с по 10.11.2022

Положение о бракеражной комиссии муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 25 «Родничок»

1. Общие положения

1.1. Данное Положение разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации с изменениями от 8 декабря 2020 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, а также Уставом дошкольного образовательного учреждения и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

Комиссия в своей деятельности руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СП 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СП 3.1/2.4.3598-20, СП 2.2.3670-20, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и её полномочия

2.1. Бракеражная комиссия муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 25 «Родничок» (далее – МБДОУ) утверждается приказом заведующего. Срок полномочий комиссии - 1 год.

Бракеражная комиссия имеет разделение состава в зависимости от корпуса МБДОУ.

2.2. Бракеражная комиссия создается и действует в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

2.3. Задачи бракеражной комиссии:

- оценка органолептических свойств приготовленной пищи;
- контроль за полнотой вложения продуктов в котел;
- предотвращение пищевых отравлений, желудочно-кишечных заболеваний;
- обеспечении санитарии и гигиены на пищеблоке;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- контроль за организацией сбалансированного питания.

2.4. Члены бракеражной комиссии, закрепленные за пищеблоком корпуса, ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой продукции.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи медицинской сестры, кладовщика, шеф-повара (повара детского питания).

Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный вкус (супы и т.д.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражен отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

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

2.5. Оценка качества блюд фиксируется подписями бракеражной комиссии.

Результаты бракеражной пробы заносятся в журнале бракеража готовой продукции (далее – журнал). Журнал хранится на пищеблоке.

2.6. Выдача готовой продукции производится только после снятия пробы членами комиссии.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности и имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков.

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

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

2.9. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции на каждого ребенка.

Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления 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.

2.10. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания 5 (пяти) порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускается отклонение +3% от нормы выхода).

Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, емкость для ополаскивания кипятком приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как одну порцию, так и десять порций), линейку.

3. Заключительные положения

3.1. Положение действует до утверждения нового приказом заведующего.