

«СОГЛАСОВАНО»

Председатель профсоюзного комитета
Г.М. Никонорова

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий МБДОУ детский сад №158
В.Н.Крылова



Распоряжение № 1/3 от 03.09 2018 г.

1. Общие положения.

1.1. Бракеражная комиссия создана в МБДОУ детский сад №158 в целях контроля за организацией полноценного рационального питания, качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований, а также контроля за исполнением аутсорсинговой организацией условий муниципального контракта, в части, касающейся работы бракеражной комиссии

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами (СанПиН 2.4.1.3049-13; СП 2.3.6.1079-01), сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами, правилами оказания услуг общественного питания, утвержденными Постановлением Правительства РФ № 1036 от 15.08. 1997 года, требованиями муниципального контракта с Приложениями

1.3. В соответствии с задачами деятельности и условиями муниципального контракта состав бракеражной комиссии утверждается в день заключения контракта, если комиссия в учреждении функционировала в ее состав на основании Приказа аутсорсинговой организации включаются ее представители

1.4. В течение 3 календарных дней с момента заключения контракта, при необходимости, вносятся изменения и дополнения в Положение о бракеражной комиссии, определяются обязанности членов бракеражной комиссии. Сведения о составе комиссии доводятся до аутсорсинговой организации.

2. Основные задачи.

2.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

2.2. Контроль за полнотой 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, в том числе выполнение правил личной гигиены сотрудниками пищеблока

2.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

2.8. Периодический бракераж поступающих на пищеблок продуктов питания с проверкой соответствия поставленных продуктов требованиям контракта, действующего законодательства

2.9. Контроль за условиями поставки и хранения, в том числе санитарное состояние складских помещений

2.10. Контроль санитарного состояния пищеблока, инвентаря, посуды, транспорта

3. Содержание и формы работы.

3.1. Бракеражная комиссия в полном составе, в соответствии с утвержденным графиком, ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 15-20 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно комиссия знакомится 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 МБДОУ детский сад №158 или лицом его заменяющим, в меню должны быть проставлены подписи кладовщика, повара.

3.2. 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.

3.3. 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 на пищеблоке.

3.4. Органолептическая оценка дается в соответствии с требованиями СП 2.3.6. 1079-01, на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

3.5. 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.

3.6. 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.

3.7. 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).

3.8. 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 допускаю».

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

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

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

3.11. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточной пробы, условия хранения, маркировку

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.) 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).

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. В соответствии с п. 4.1.- 4.2. муниципального контракта, по Распоряжению руководителя по учреждению, периодически бракеражной комиссией проводится бракераж - оперативный контроль поступающих в кладовую продуктов питания. При бракераже - оперативном контроле продуктов питания, поступающих в кладовую, осуществляется проверка соответствия поставляемых продуктов питания требованиям муниципального контракта и требованиям действующего законодательства РФ, регламентирующим качественные и иные характеристики продуктов питания, условия поставки и хранения.

3.15. В случае обнаружения недостатков или отсутствия необходимых документов, бракеражная комиссия оформляет акт дефектов, акт возврата

несоответствующих требованиям продуктов. На основании указанных документов руководителем направляется претензия в адрес аутсорсинговой организации и проводится возврат продуктов в соответствии с действующим законодательством.

3.15. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов ведется кладовщиком, ответственность за поставку некачественных продуктов несет аутсорсинговая организация.

3.16. Журнал бракеража скоропортящихся продуктов, сопроводительные документы на каждую партию товара поставляемых продуктов питания, подтверждающие их безопасность и качество, надлежащим образом заверенные сертификаты соответствия и /или декларации о соответствии; ветеринарные свидетельства на продукты животноводства и рыбопродукты предоставляется членам бракеражной комиссии для контроля и сверки по первому требованию

4. Управление и структура.

4.1. Бракеражную комиссию в соответствии с должностными обязанностями, утвержденными работодателем, возглавляет медсестра. В ее отсутствие деятельность комиссии контролирует заместитель директора по УВР или лицо его заменяющее

4.2. В состав бракеражной комиссии входят 5 человек.

- представители коллектива МБДОУ;
- представитель родительской общественности
- кладовщик - представитель аутсорсинговой организации
- дежурный администратор воспитатели

4.3. Деятельность бракеражной комиссии осуществляется в соответствии с утвержденным на учебный год планом работы

4.4. Члены бракеражной комиссии входят в состав комиссии по контролю за организацией питания в группах дошкольного образования МБДОУ детский сад №158

5. Документация бракеражной комиссии:

5.1. Журнал бракеража готовой продукции (приложение № 8 СанПиН 2.4.1.3049-13)

5.2. Журнал санитарного состояния пищеблока

5.3. Акт дефектов (установленной в Учреждении формы)

5.4. Акт возврата продуктов (установленной в Учреждении формы)