


СОГЛАСОВАНО

Председатель Совета Учреждения
МБДОУ «ДС № 375 г. Челябинска»


Е.Р.Мартынова
11.01.2021 г.

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий
МБДОУ «ДС № 375 г. Челябинска»


О.Ю.Корнева
Приказ №01-01/05 от 11.01.2021г.



Положение
о бракеражной комиссии МБДОУ «ДС № 375
г. Челябинска»

Положение о бракеражной комиссии МБДОУ «ДС № 375 г. Челябинска»

I. Общие положения

1. Положение о бракеражной комиссии Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 375 г. Челябинска» (далее - Учреждение) разработано в соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ, с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Уставом МБДОУ «ДС № 375 г. Челябинска».

2. Бракеражная комиссия Учреждения (далее - Комиссия) создана в целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей.

II. Порядок создания бракеражной комиссии

3. Бракеражная комиссия избирается Общим собранием работников Учреждения и утверждается приказом заведующего.

4. В состав бракеражной комиссии входят инструктор по гигиеническому воспитанию, повар, дежурный администратор (по графику).

5. Бракеражная комиссия Учреждения создана:

1) для осуществления действенного контроля закладки основных продуктов питания в котел;

2) для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы.

III. Функции бракеражной комиссии

6. Бракеражная комиссия:

1) проводит оценку органолептических свойств приготовленной пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию и т. д.;

2) проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

3) осуществляет контроль:

- за полнотой вложения продуктов в котел;

- за организацией работы на пищеблоке;

4) следит:

- за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

- за правильностью составления меню-раскладок.

IV. Содержание работы

7. Комиссия ежедневно проводит снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с утвержденным меню приготавливаемых блюд.

8. Бракеражную пробу берут из общего котла, тщательно перемешав 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.

9. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контрол бракеражной комиссией. Комиссия проверяет качество готовых блюд, инструктор по гигиеническому воспитанию ежедневно делает запись (результаты бракеражной пробы) в Журнале бракеража готовой продукции (далее – Журнал).

10. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью хранится у инструктора по гигиеническому воспитанию.

11. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно, результат в Журнале прописывается по единому приему пищи (завтрак, обед, полдник, ужин).

Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в Журнал.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

12. Комиссия ежедневно, осуществляет контроль над закладкой основных продуктов. Результаты отмечают в журнале закладки основных продуктов питания в котел.

VI. Ответственность

13. Члены комиссии несут ответственность за достоверность излагаемых фактов в бракеражном журнале готовой продукции, в журнале закладки основных продуктов питания в котел.

14. Результаты контрольной деятельности Комиссия доводит до сведения руководителя Учреждения на совещаниях, заседаниях Совета Учреждения, Общем Собрании работников.