

ПРИНЯТО
Общим собранием

Протокол № 1 от 30.08.2019



УТВЕРЖДАЮ
Заведующий ГБДОУ детский сад № 23
Приморского района Санкт-Петербурга
С.В. Новожилова
Приказ № 40-П от 30.08.2019

**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ДЕТСКИЙ САД № 23
ПРИМОРСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

1. Общие положения

1.1. Положение о бракеражной комиссии Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 23 Приморского района Санкт-Петербурга (далее - Положение) разработано в соответствии с Уставом Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 23 Приморского района Санкт-Петербурга (далее - ГБДОУ) и СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».

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

1.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией ГБДОУ.

2. Порядок создания бракеражной комиссии ее состав

2.1. Комиссия создается из работников трудового коллектива ГБДОУ.

2.2. Выдвижение в комиссию представителей работников трудового коллектива проводится на общем собрании. Состав комиссии утверждается приказом заведующего ГБДОУ.

2.3. Бракеражная комиссия состоит из 3-4 человек. В состав комиссии входят:

- представитель администрации ГБДОУ,
- медицинская сестра,
- шеф-повар,
- представитель трудового коллектива.

2.4. Члены комиссии выполняют свои обязанности на общественных началах.

2.5. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с планом работы, который принимается на заседании комиссии и утверждается заведующим ГБДОУ.

2.6. Заседания комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в квартал.

3. Полномочия комиссии

3.1. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

4. Работа бракеражной комиссии

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

4.2. 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 ГБДОУ, должны стоять подписи медицинской сестры, кладовщика, повара.

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

4.4. 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.

4.5. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции.

4.6. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медицинской сестры.

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

4.8. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиями, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

4.9. 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.

4.10. 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).

4.11. 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».

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

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

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

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

4.16. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объём первых блюд устанавливают путём деления ёмкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котёл, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объёмы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каши, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

4.17. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путём 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 (допускается отклонения +3% от нормы выхода).

4.18. 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 ГБДОУ

5.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по пятибальной 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 ГБДОУ при установлении к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки.

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