

АДМИНИСТРАЦИЯ КСТОВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 19 «СОЛНЫШКО»
(МБДОУ д/с № 19)

ПРИКАЗ

09.01.2019г

№ 3-П

**О создании бракеражной комиссии
на 2019год**

В целях соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в детском саду
п р и к а з ы в а ю:

1. Создать бракеражную комиссию на 2019г. в составе:
председатель: Артамонова Н. В.– инженер-технолог;
члены комиссии: Цыплина Н.Ю., воспитатель, Еляхина Н. М., воспитатель.
2. Утвердить согласно приложению 1, «Положение о бракеражной комиссии»
3. Утвердить, согласно приложения 2, план работы комиссии на 2019 год,
4. Членам комиссии ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи.
5. Ежеквартально представлять заведующему отчет о результатах проведенной работы.
6. Контроль над исполнением приказа оставляю за собой

Заведующий

С приказом ознакомлены:

Е. Е. Румянцева

Н. В. Артамонова
Н. М. Еляхина
Н.Ю.Цыплина



Положение о бракеражной комиссии МБДОУ д/с № 19

1. Общие положения.

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом МБДОУ д/с № 19 (далее по тексту Учреждение) в целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в учреждении создается и действует Бракеражная комиссия Учреждения (далее по тексту Бракеражная комиссия).

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, требованиями Государственного контракта на комплексную услугу по организации питания, настоящим Положением.

1.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и государственно-общественным органом управления Учреждения – Советом учреждения.

2. Основные задачи.

Основными задачами являются:

2.1. Осуществление систематического контроля за надлежащим исполнением условий Контракта со стороны Исполнителя:

- за соблюдением сроков, объемов и ассортиментом поставляемого товара
- за целевым использованием Продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за полнотой вложения продуктов в котел.
- за выходом порций, качественным и количественным составом готовых блюд,
- за организацией прима пищи детьми, соблюдении СанПиН и правил личной гигиены;
- за организацией сбалансированного безопасного питания.

2.2. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.3. Обеспечение требований санитарии и гигиены на пищеблок.

2.4. Предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний.

3. Состав Бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего Учреждения. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе заведующего.

3.2. В состав Бракеражной комиссии входят:

* заведующий хозяйством;

* инженер-технолог;

* воспитатели

другие сотрудник ДОУ

4. Полномочия комиссии

4.1. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания и проверку сроков реализации;
- соответствие наименования и количества продуктов питания товарно-транспортной накладной;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения

продуктов питания, а также соблюдение правил и условий их хранения;

- осуществляет контроль за качеством приготовления пищи;
- проверяет наличие суточной пробы;
- следит и контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- контролирует полноту вложения 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 при выдаче питания с пищеблока соответствие объемов выхода блюд по количеству детей и соблюдение объема реализованных порций.

5. Содержание и формы работы

5.1. Бракеражная комиссия организует свою деятельность согласно Плана работы и Циклограммы деятельности.

5.2. Бракеражная комиссия контролирует прием продуктов с базы согласно циклограмме деятельности. Проверяет соответствие наименования товара и веса товарной накладной, сроки годности, сохранность упаковки, наличие сертификатов. При выявленных недостатках оформляются Претензионные акты установленного образца (приложение к Гос.контракту), которые подписываются у уполномоченного представителя Исполнителя и направляются по факсу или электронной почте, либо передаются уполномоченному представителю Исполнителя под расписку. В случае отказа представителя от его подписания, в Акте делается соответствующая отметка.

5.3. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно Бракеражная комиссия должна ознакомиться с меню: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований. Меню должно быть утверждено директором Поставщика услуг и согласовано заведующим Учреждения. При расхождении количества порций в Заявке на организацию питания воспитанников с фактически присутствующим количеством детей составляется Акт на корректировку объема блюд

5.4. 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.

5.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции, предоставленный Исполнителем. Журнал хранится у Исполнителя (-овара).

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

5.5. 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.

5.6. 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.

5.7. 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).

5.8. 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».

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

5.10. 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.

5.11. 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.

6. Заключительные положения

7.1. Администрация Учреждения обязана содействовать деятельности Бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний выявленных комиссией.

7.2. При изменении состава Конфликтной комиссии и ее председателя соответствующие документы передаются новому составу комиссии по акту приема-передачи документов.

План работы бракеражной комиссии на 2019 год

Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
Отслеживание составления меню в соответствии с утвержденным 10-дневным меню, нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии кладовщика
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1–2 раза в неделю	Члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Член комиссии (медицинский работник, председатель)
Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии, медицинский работник
Отчет на Совете детского сада о проделанной работе комиссии	Декабрь, май	Председатель комиссии

Председатель комиссии

Н. В. Артамонова

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 575513511485277002546729800540994211588910956534

Владелец Румянцева Елена Евгеньевна

Действителен с 26.12.2022 по 26.12.2023