

ПРИНЯТО
Общим собранием работников
Образовательного учреждения
Протокол № 4
от « 30 » 08 2022

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий ГБДОУ № 26
_____ И.А.Гудь
Приказ № 137 « 31 » 08 2022

УЧТЕНО
мнение Совета родителей
Протокол № 2 « 27 » 08 2022

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

Государственного бюджетного дошкольного образовательного
учреждения детского сада № 26 комбинированного вида
Курортного района Санкт-Петербурга

2022

1. Общие положения

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления дошкольным образовательным учреждением, а также в соответствии с уставом ДОО в целях осуществления контроля организации питания детей и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОО создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими нормами санитарного законодательства, сборником рецептов, технологическими картами, ГОСТами, требованиями Государственного контракта по организации питания, настоящим Положением.

1.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом ДОО, а также со специалистами отдела образования Курортного района Санкт-Петербурга.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается Общим собранием трудового коллектива ДОО. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего ДОО.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3 или более членов. В состав комиссии входят:

- заведующий ДОО (председатель комиссии);
- председатель профсоюзной организации ДОО;
- старший воспитатель (сотрудник ДОО, ответственный за питание);
- представитель пищеблока (шеф-повар).

3. Задачи комиссии

Бракеражная комиссия выполняет следующие задачи:

- следит за соблюдением технологии приготовления пищи;
- осуществляет контроль сроков реализации готовых блюд;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- осуществляет контроль качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- 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. Оценка организации питания в ДОО

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по 5-ти бальной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний

бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

К раздаче допускаются блюда, которые оценены:

- на отлично (5 баллов);
- хорошо (4 балла);
- удовлетворительно (3 балла).

4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

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

5. Содержание и формы работы бракеражной комиссии

5.1. Организует свою деятельность согласно плану работы.

5.2. Ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 15-20 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно знакомится с меню: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований. Меню должно быть утверждено Управлением социального питания и согласовано с заведующим ДОО.

5.3. При расхождении количества порций в заявке на организацию питания воспитанников с фактическим 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.д.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

5.5. Результаты бракеражной пробы заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции. Журнал хранится у ответственного за питание сотрудника ДОО.

5.6. Органолептическая оценка дается на каждое приготовленное блюдо отдельно (t, внешний вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность).

5.7. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции требованиям нормативных и технических документов.

5.8. 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.

5.9. 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).

5.10. 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 разрешено».

5.11. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями не менее 3-х членов комиссии.

6. Заключительные положения

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

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

Приложение 1.

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результат органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание
1	2	3	4	5	6	7