

Образовано:  
Председатель профессионального  
Комитета МКДОУ д/с №196  
*Н.А. Сопина*  
Протокол №4 от 23.07.2017.

Утверждаю:  
Заведующий МКДОУ  
д/с №196  
*Н.И. Милурикая*

**Положение  
о бракеражной комиссии  
муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения  
города Новосибирска «Детский сад №196 комбинированного вида  
«Подснежник»**

**1.Общее положение**

1.1.Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом в целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно – гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МКДОУ д/с №196 создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия в своей работе руководствуется СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (с изменениями на 27 августа 2015 года), сборники рецептов, утвержденными технологическими картами, ГОСТ.

**2.Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав**

2.1. Бракеражная комиссия состоит из 3-4 человек.

2.2.Бракеражная комиссия создается приказом заведующего МКДОУ, в котором утверждается состав комиссии и сроки ее полномочий.

2.3.Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается приказом заведующей.

**3. Полномочия комиссии**

3.1. Бракеражная комиссия учреждена:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно – гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяют на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил и условий их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы пищеблока;

осуществляет контроль над сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

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

#### 4. Содержание и формы работы

4.1. Старшая медицинская сестра ежедневно снимает пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. При обнаружении нарушения для снятия пробы приглашаются все члены бракеражной комиссии.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованиями: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, полное наименование блюда, количество наименований выданных продуктов. Меню должно быть утверждено руководителем, должны стоять подписи старшей медицинской сестры, кладовщика, повара.

Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно 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.

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

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью; хранится у старшей медицинской сестры.

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

4.4. 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.

4.5. 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.

4.6. 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).

4.7. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: негорюший, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки порчи блюда и изделия.

Такое блюдо не допускается к раздаче, и Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускается».

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



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

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

4.10. Старшая медицинская сестра проверяет наличие контрольного блюда в суточной пробе.

4.11. 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.

4.12. 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 долевой (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевый 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**

5.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по пятибалльной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить вылачу 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. Комиссия по рассмотрению установления выплат стимулирующего характера при распределении надбавок к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки.

5.4. Руководитель обязан содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение города  
Новосибирска «Детский сад №196 комбинированного вида «Подснежник»

г. Новосибирск  
ул. Полярная, 2

тел: 290-38-02

**ПРИКАЗ**

«24» 07. 2017г.

№156

«О создании бракеражной комиссии

я

МКДОУ №196 на 2017-2018 »

С целью организации сбалансированного питания детей в МКДОУ города Новосибирска «Детский сад №196 комбинированного вида «Подснежник», строгого выполнения и соблюдения технологий приготовления блюд в соответствии с 10-ти дневным меню, выполнении норм калорийности, а так же осуществления контроля по данному вопросу в 2017-2018 учебном году,

1

Т.

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать бракеражную комиссию для проведения присмочного контроля перед выдачей готовой пищи в составе:
  - заведующий Магурская Н.И.
  - старшие воспитатели: Саранова Е.А.
  - воспитатель: Федорова Ж.В.
  - председатель ПК: Сошпа Н.А.
  - млад. воспитатель: Петрова С.Н.
  - представитель организации, осуществляющей услуги по приготовлению и организации питания воспитанников ДОУ (повар).
2. Занес в проведенном контроле за приготовлением пищи производить в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.
3. Утвердить план работы бракеражной комиссии.
4. Ежеквартально представлять отчет о результатах проделанной работы
5. Контроль за исполнением оставляю за собой

Заведующая:  Н.И.Магурская

С приказом ознакомлены: