Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

 детский сад «Берёзка» Боковского района

|  |  |
| --- | --- |
| **Согласовано**  Председатель профсоюзной организации\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.Д. Рычнева  26.08.2016г. | **Утверждаю**Заведующий МБДОУ детским садом «Берёзка»Боковского района\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Сабадин Н.М.Приказ № 43 от 26.08.2016 г.  |
|  | **Принято**Общим собранием коллективаПротокол № 3 от 26.08.2016г. |

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**О** **БРАКЕРАЖНОЙ** **КОМИССИИ**

**муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад «Берёзка» Боковского района**

**2016г.**

**1. Общие** **положения.**

1.1. Настоящее «Положение о Бракеражной комиссии муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад «Берёзка» Боковского района» разработано в целях осуществления контроля организации питания детей, качества приготовления пищи и доставляемых продуктов, выполнения санитарно-эпидемиологических правил и норм.

1.2. В своей деятельности «Бракеражная комиссия муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад «Берёзка» Боковского района» (далее - Учреждение) руководствуется Уставом Учреждения, СанПиН 2.4.1. 3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», сборниками рецептур, технологическими картами по приготовлению блюд, ГОСТами;

**2. Основные задачи** **Бракеражной комиссии.**

2.1. Оценка органолептических свойств приготовления пищи (температура, внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность; готовность и доброкачественность).

2.2. Контроль полноты вложения продуктов в тару для приготовления пищи.

2.3. Предотвращение пищевых отравлений.

2.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

2.5. Контроль соблюдения технологии приготовления пищи.

2.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке, кладовой для хранения продуктов.

2.7. Контроль организации сбалансированного безопасного питания.

2.8. Контроль выхода готовых блюд.

2.9. Контроль соответствия объёмов приготовления питания объёму разовых порций и количеству детей.

**3. Содержание и формы работы Бракеражной комиссии.**

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

* Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием; в нём должны быть проставлены: дата, количество детей, полное наименование блюд, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим Учреждения, должны стоять подписи завхоза, повара.
* 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 отчётливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

3.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции».

\* Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплён печатью; хранится у завхоза.

3.3. Органолептическая оценка даётся на каждое блюдо отдельно.

3.4. Оценка **«отлично»** даётся таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету, запаху, внешнему виду и консистенции, утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

3.5. Оценка **«хорошо»** даётся 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 блюд соответствует требованиям.

3.6. Оценка **«удовлетворительно»** даётся блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

3.7. Оценка **«неудовлетворительно»** даётся 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»**.

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

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

\* Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и дисциплинарной ответственности (в исключительных случаях – к административной и уголовной ответственности).

3.10. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и 48-часовой пробы.

3.11. Бракеражная комиссия проверяет 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 каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

3.12. 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 (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.

**4. Управление и структура Бракеражной комиссии.**

4.1. Бракеражную комиссию возглавляет заведующий Учреждения.

4.2. В состав бракеражной комиссии входят:

- завхоз;

- заведующий;

- помощник воспитателя или воспитатель.

\* Повар не может быть членом бракеражной комиссии, так как он будет оценивать качество приготовленных им блюд.

4.3. Бракеражная комиссия назначается сроком на 1 год (учебный: с 01.09. текущего года по 31.08. последующего года).

4.4. Бракеражная комиссия меняет свой состав в случае увольнения того или иного работника (члена комиссии), проявления недоверия со стороны сотрудников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад «Берёзка» Боковского района.

 С положением ознакомлены:

Приложение № 1

**План работы бракеражной комиссии муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад «Берёзка» Боковского района**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Мероприятия** | **Сроки выполнения** | **Ответственный** |
| Проведение организационных совещаний:1.«Полномочия бракеражной комиссии», «Нормативно-правовые документы бракеражной комиссии»;2. «Анализ работы бракеражной комиссии за 1 полугодие учебного года;3. «Отчёт о работе бракеражной комиссии за учебный год». | По графику | Заведующий |
| Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов в МБДОУ  | 1 раз в месяц(первый понедельник месяца) | Завхоз |
|  Разработка меню в соответствии с «Десятидневным меню на учебный год». | Ежедневно | Члены бракеражной комиссии |
| Контроль сроков реализации продуктов. | 1 раз в месяц(последняя пятница месяца) | Члены бракеражной комиссии в присутствии завхоза |
| Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода готовых блюд. | Ежедневно | Члены бракеражной комиссии |
| Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока. | Ежедневно | Заведующий Завхоз |
| Контроль наличия контрольного блюда. | Ежедневно | Члены бракеражной комиссии |
| Контроль наличия 2-х дневной пробы. | Постоянно | Заведующий  |
| Контроль наличия сертификатов на продукты питания. | 1 раз в месяц(первая среда месяца) | Члены бракеражной комиссии в присутствии завхоза |
| Работа с родителями: отчёты на родительских собраниях. | 2 раза в год(в соответствии с планом работы с родителями) | Заведующий |

С планом работы бракеражной комиссии ознакомлены: