

ПРИНЯТО:
Советом трудового коллектива
МБДОУ д/сад «Колокольчик»
Протокол № 2 от «15» сентября 2021г.

УТВЕРЖДЕНО:
приказом и.о. заведующего:
МБДОУ д/сад «Колокольчик»
Приказ № 99 от «15» сентября 2021г.
Н.В.Малыренко



Положение
о бракеражной комиссии по питанию в муниципальном
бюджетном дошкольном образовательном учреждении д/с
«Колокольчик»

с.Колыванское
2021г.

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о бракеражной комиссии по питанию (далее-комиссия) МБДОУ д/с "Колокольчик"(далее – Учреждение) разработано в соответствии с Уставом, в целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдения санитарно -гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

1.2. Комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, Программой внутреннего мониторинга качества образования, положением о контрольной деятельности, положения о документировании.

1.3. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией Учреждения

1.4. Комиссия создается из работников трудового коллектива Учреждения. Выдвижение в комиссию представителей работников трудового коллектива проводится на общем собрании трудового коллектива. Представители работников трудового коллектива отчитываются о проделанной работе не реже одного раза в год на общем собрании трудового коллектива. В случае признания их деятельности неудовлетворительной собрание вправе отозвать их из состава комиссии и выдвинуть в его состав новых представителей.

1.5. Члены комиссии выполняют свои обязанности на общественных началах, как правило, без освобождения от основной работы.

1.6. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с планом работы, который принимается на заседании комиссии и утверждается заведующим. Заседания комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в квартал.

1.7. Положение вступает в силу с момента издания приказа об утверждении положения и действует до внесения изменения.

1.8. Положение считается пролонгированным на следующий период, если нет дополнений и изменений.

II. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ

На комиссию возлагаются следующие основные задачи:

2.1. Анализ существующего состояния организации питания в Учреждении и подготовка соответствующих предложений в пределах своей компетенции по решению проблем, связанных с организацией питания.

2.2. Информирование сотрудников о состоянии условий и организации питания в учреждении

III. ФУНКЦИИ

3.1. Выполняет функции, отнесенные к ее компетенции, в соответствии с утвержденной Программой внутреннего мониторинга качества образования учреждения

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм

при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

- проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил и условий их хранения;

- следит ежедневно за правильностью составления меню-раскладок - контролирует организацию работы на пищеблоке;

- осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей и основных пищевых веществах;

- следит и контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками

пищеблока; - контролирует полноту вложения продуктов в котел, проверяют выход блюд;

- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определение ее цвета и запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.

- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему реализованных порций и количеству детей.

-предотвращает пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания

IV. СОДЕРЖАНИЕ И ФОРМЫ РАБОТЫ

4.1. Члены комиссия ежедневно присутствуют на снятие суточной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно члены комиссии должны ознакомиться с меню - требованием: в нем должна быть проставлена дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи старшей медсестры, кладовщика, шеф-повара. Суточную 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.

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

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

4.4. Оценка «вкусно» 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 «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 комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

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