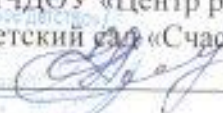


ПРИНЯТО

на общем собрании работников
НЧДОУ «Центр развития ребенка -
детский сад «Счастливое детство»
протокол № 1
от « 13 » 09 2016 г.

УТВЕРЖДЕНО

приказом заведующего
№ 66/1 от « 17 » 10 2016 г.
НЧДОУ «Центр развития ребенка -
детский сад «Счастливое детство»
 Е.А. Дементьева



ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии

Негосударственного (частного) дошкольного образовательного
учреждения «Центр развития ребенка - детский сад
«Счастливое детство»

1. Общие положения

1.1. Положение о бракеражной комиссии (далее Положение) Негосударственного частного дошкольного образовательного учреждения «Центр развития ребенка – детский сад «Счастливое детство» (далее Учреждение) разработано в соответствии СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», Федерального закона от 02.01.2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», уставом Учреждения.

1.2. Настоящее Положение регламентирует осуществление контроля организации питания воспитанников, качества доставляемых продуктов и соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении.

2. Порядок создания бракеражной комиссии

2.1. Состав бракеражной комиссии (далее Комиссия) и сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего Учреждением.

2.2. В состав Комиссии входят: заведующий, медицинская сестра, повар, представитель работников Учреждения. Количество членов Комиссии составляет от 3 до 5 человек.

2.3. Председателем Комиссии является заведующий Учреждением.

3. Цель и задачи деятельности Комиссии

3.1. Целью деятельности Комиссии является осуществление ежедневного контроля качества готовой продукции в Учреждении.

3.2. Задачи Комиссии:

- оценка органолептических свойств приготовленной пищи;
- контроль за закладкой продуктов питания при приготовлении блюд;
- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил на пищеблоке;
- контроль за организацией сбалансированного питания.

4. Полномочия Комиссии

4.1. Комиссия:

4.1.1. осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

4.1.2. проверяет складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;

4.1.3. составляет анализ меню;

4.1.4. осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

4.1.5. проверяет соответствие питания физиологическим потребностям воспитанников в энергии и пищевых веществах;

4.1.6. проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;

4.1.7. проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников, выход блюд;

4.1.8. принимает участие в списании невостребованных порций в связи с отсутствием воспитанников или увеличением выхода блюд;

4.1.9. констатирует факт уменьшения выхода блюд;

4.1.10. периодически присутствует при закладке основных продуктов;

4.1.11. составляет соответствующие акты по результатам контроля;

4.1.12. следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

- 4.2. По результатам выполненной работы Комиссия ежемесячно проводит заседания.
- 4.3. Члены Комиссии обязаны знать технологию приготовления блюд (изделий), чтобы квалифицированно дать соответствующую оценку блюду по органолептическим показателям.
- 4.4. Комиссия вправе требовать выполнения и принятия мер к устранению выявленных нарушений и замечаний.

5. Содержание и формы работы Комиссии

5.1. Комиссия ежедневно осуществляет проверку каждой партии готовой пищи за 30 минут до начала ее раздачи.

Предварительно Комиссия должна ознакомиться с утвержденным меню-требованием, на котором указаны дата, количество воспитанников и сотрудников, наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов. 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. Бракеражную пробу берут с общего котла, предварительно тщательно перемешав пищу.

5.2. Результаты бракеражной пробы заносят в журнал бракеража готовой кулинарной продукции, хранившийся у медицинской сестры Учреждения. Журнал может вестись в электронном виде, распечатываться, прошиваться в папку, по окончании каждого месяца листы прошнуровываются, пронумеровываются и скрепляются печатью.

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

5.4. Оценка «5» (отлично) дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренными требованиями.

5.5. Оценка «4» (хорошо) дается таким 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.

5.6. Оценка «3» (удовлетворительно) дается таким блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

5.7. 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 не свойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюдо и изделие.

Такое блюдо не допускается к раздаче и Комиссия ставит отметку с записью «*к раздаче не допускаем*».

5.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в Журнал сразу после снятия пробы и оформляется подписью председателя Комиссии. Не допускается ведение журнала до снятия пробы.

5.9. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

5.10. Комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли на количество выписанных порций.

Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю, содержащую 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 5-ти порций в отдельности с установлением равномерности распределения

средней массы порции, а также установления массы 10-ти порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускается отклонение +3% от нормы выхода).

5.12. Пооперационную обработку продуктов, их закладку и выход ежедневно проводит повар.

5.13. Контроль качества приготовления пищи ежедневно осуществляет медицинская сестра, которая должна обращать внимание на соответствие проводимой холодной обработки сырья с учетом его вида и физического состояния, правильностью ведения технологического процесса (температуры и времени, последовательности процессов тепловой обработки, закладки сырья) согласно требованиям действующей нормативно-технической документации (Сборник рецептов, технологические инструкции и карты, нормы закладки сырья).

5.14. Контроль качества поступающих продуктов ежедневно осуществляет медицинская сестра с заведующим хозяйством. При получении продуктов проверяется:

- количество поставляемых продуктов;
- срок изготовления или выпуска продуктов;
- внешний вид и сохранность упаковки.

После приема продуктов питания медицинская сестра делает запись в журнале.

5.15. В случае обнаружения некачественных продуктов делается запись в Журнале регистрации недоброкачественных продуктов и полуфабрикатов, поставщику предъявляется претензия согласно установленному порядку:

- составляется акт о поставке недоброкачественной продукции в 2-х экземплярах (по одному для каждой из сторон);
- ставится в известность поставщик (директор организации либо заведующий складом).

5.16. Недоброкачественное сырье в производство не допускается.

В случае отказа в замене продуктов, акт в течении 3-х часов с момента поставки недоброкачественной продукции отправляется Учредителю Учреждения.

5.17. Все нарушения технологии приготовления пищи обсуждается с работниками кухни в ходе проведения бракеража.

6. Ответственность

6.1. Комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ней полномочий;
- соответствие принимаемых решений законодательству РФ, нормативно-правовым актам.

6.2. Лица, допустившие нарушения норм закладки продуктов, нарушения технологии, брак в приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к ответственности в соответствии с действующим законодательством.

Пронумеровано, пронумеровано и
скреплено печатью 4

Заведующий НЧДОУ Иванова листа 2

«Центр развития ребенка – детский сад
«Счастливое детство»

Е.А. Дементьева

