

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад общеразвивающего вида №12»
городского округа Самара

443114 г.Самара, проспект Кирова 317 –а тел.(846) 956-93-57 факс(846)927-06-83
e –mail: delfin12@samtel.ru

Принято:

Общим собранием трудового коллектива

Протокол от 23 декабря 2015 г. № 2

Утверждено

приказом заведующего

от 24 декабря 2015 г. № 41-ОД


И.Н.Слезкина

Положение о бракеражной комиссии
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад общеразвивающего вида № 12»
городского округа Самара.

1. Общие положения.

1.1. Положение о бракеражной комиссии муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад общеразвивающего вида № 12» городского округа Самара (далее Положение) разработано в целях усиления контроля за качеством организации питания воспитанников в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад общеразвивающего вида № 12» городского округа Самара (далее – Бюджетное учреждение).

1.2. Настоящее Положение регламентирует деятельность бракеражной комиссии Бюджетного учреждения.

1.3. Бракеражная комиссия создается в целях осуществления контроля за организацией питания воспитанников, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче готовой продукции в Бюджетном учреждении.

1.4. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Задачи Бракеражной комиссии.

2.1. Бракеражная комиссия решает следующие задачи:

- осуществление контроля закладки основных продуктов в котел;
- осуществление контроля за соблюдением технологии приготовления блюд;

- осуществление контроля сроков реализации готовых блюд;
- ведение журнала бракеража готовой кулинарной продукции;
- осуществление контроля качества поставляемых продуктов питания.

3. Порядок создания бракеражной комиссии.

3.1. Бракеражная комиссия создается на один учебный год.

3.2. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации Бюджетного учреждения, представители педагогического или вспомогательного персонала, медицинские работники, шеф-повар.

3.3. Состав бракеражной комиссии избирается на Общем собрании работников;

3.4. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 3 человек;

3.5. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом заведующего Бюджетным учреждением;

3.6. Председателем бракеражной комиссии является представитель администрации Бюджетного учреждения;

4. Функции бракеражной комиссии.

4.1. Бракеражная комиссия составляет план работы на один учебный год и утверждает его у заведующего Бюджетным учреждением;

4.2. Члены бракеражной комиссии:

- осуществляют контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяют на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- осуществляют контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- присутствуют не реже 1 раза в неделю на закладке основных продуктов;
- ежедневно снимают пробу с готовых блюд за 15-20 минут до начала раздачи пищи;
- проводят органолептическую оценку готовой пищи, используя Шкалу оценки готового блюда (Приложение 1);
- проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

5. Делопроизводство бракеражной комиссии.

5.1. Результаты проверки органолептических свойств готовой кулинарной продукции заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции, который прошивается и скрепляется печатью Бюджетного учреждения.

5.2. При заполнении журнала следует руководствоваться следующими правилами:

- в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции можно ставить как баллы, так и писать «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»;
- к раздаче допускаются блюда, которые оценены на «отлично» - 5 баллов; «хорошо» - 4 балла; «удовлетворительно» - 3 балла;
- если комиссия оценила блюдо на хорошо и удовлетворительно, дефекты следует указывать в графе «Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия» рядом с оценкой;
- мероприятия, которые необходимы, чтобы устранить дефекты (если это в принципе возможно) указывают в графе «Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия» после фразы, что выдача разрешена;

5.3. Не допускается заполнение Журнала бракеража готовой кулинарной продукции до снятия пробы.

5.4. Члены бракеражной комиссии составляют акты на возврат продуктов питания поставщику, на возврат невостребованных продуктов на склад.

6. Заключительные положения.

6.1. Члены бракеражной комиссии имеют право направить в адрес администрации Бюджетного учреждения предложения по улучшению качества питания воспитанников.

6.2. Администрация Бюджетного учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать безотлагательно меры по улучшению качества организации питания воспитанников.

Шкала оценки готового блюда

Характеристики блюда (изделия, полуфабриката)	Балл	Допуск к раздаче
Не имеет недостатков. Органолептические показатели соответствуют требованиям нормативных и технических документов	5 баллов (отлично)	Разрешено
Имеет незначительные или легкоустраняемые недостатки, например: – типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус; – неравномерная форма нарезки; – недостаточно соленый вкус и т. д.	4 балла (хорошо)	Разрешено
Имеет значительные недостатки, но пригоден для реализации без переработки. В числе недостатков могут быть: – подсыхание поверхности; – нарушение формы изделия; – неправильная форма нарезки овощей; – слабый или чрезмерный запах специй; – жидкость в салатах; – жесткая текстура (консистенция) мяса и т. д.	3 балла (удовлетворительно)	Разрешено
Имеет значительные дефекты: – присутствуют посторонние привкусы или запахи; – пересолено; – недоварено; – подгорело; – утратило форму и т. д.	2 балла (неудовлетворительно)	Не разрешено

Согласовано:

Председатель профсоюзной
организации муниципального
бюджетного образовательного
учреждения детский сад № 33
городского округа Самара.

_____/Т.Ф.Афонина/