

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий МБДОУ-д/с «Чебурашка»
с. Мечётное
О.Н. Леонова
Приказ от 02.09.2019г. № 77



**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ ПО ПИТАНИЮ
МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ-ДЕТСКИЙ САД
«ЧЕБУРАШКА» С.МЕЧЁТНОЕ**

СОГЛАСОВАНО
на собрании трудового коллектива
протокол от 29.08.2019г. № 1

РАССМОТРЕНО:
Родительский комитет
протокол от 29.08.2019г. № 1

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Положение о бракеражной комиссии по питанию (далее-комиссия) Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения-детский сад «Чебурашка» с.Мечётное (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.
2. Комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, Программой внутреннего мониторинга качества образования, положением о контрольной деятельности.
3. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией Учреждения.
4. Комиссия создается из работников трудового коллектива Учреждения.
Представители работников трудового коллектива отчитываются о проделанной работе не реже одного раза в год на общем собрании трудового коллектива.
5. Члены комиссии выполняют свои обязанности на общественных началах, без освобождения от основной работы.
6. Заседания комиссии проводятся по мере необходимости.
7. Положение вступает в силу с момента издания приказа об утверждении положения и действует до внесения изменения.
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.
- 2.1. Информирование 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, проверяет 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 комиссии 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, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должна стоять подпись 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 бракеража готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью.
- 4.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).
- 4.4. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписью членов комиссии.
- 4.5. Комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают 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.
- 4.6. 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 должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

Комиссия отвечает за:

- 5.1. Осуществление контроля за организацией питания.
- 5.2. Принятие решений по рассматриваемым вопросам.

VI. ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ

- 6.1. Комиссия взаимодействует с заведующим. Подотчетен общему собранию трудового коллектива.

VII. КОНТРОЛЬ

- 7.1. Контроль за деятельностью комиссии осуществляется заведующим

VIII. ДЕЛОПРОИЗВОДСТВО

1. Результаты проверки выхода блюд, их качество отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал и оформляются акты, в соответствии с Программой внутреннего мониторинга качества образования.
3. Администрация Учреждения должна содействовать деятельности комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.