



Утверждаю
Приказ № 23А от 11.01.2021г
Заведующий МБДОУ г.Астрахани №67
О.В.Бодаговская

ПОЛОЖЕНИЕ

О бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением а также в соответствии с Уставом дошкольного образовательного учреждения (далее – ДОУ) в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия – комиссия общественного контроля организации и качества питания сформированная в дошкольном учреждении на основании Санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях (СанПиН 2.4.1.3049-13 от 29.05.2013г)

1.3. Бракеражная комиссия является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи работникам ДОУ в осуществлении административно-общественного контроля организации и качества питания детей в детском саду.

1.4. Настоящее Положение и план работы принимаются общим собранием работников ДОУ и вводится на неопределенный срок на основании приказа заведующего.

1.5. Изменения и дополнения к положению оформляются в виде приложений, принятых на общем собрании работников ДОУ.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием работников ДОУ. Состав Комиссии и сроки её полномочий утверждаются приказом заведующего ДОУ.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 5 членов. В состав комиссии могут входить: заведующий, старшая медсестра, зам по ВМР.

2.3. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут входить другие работники ДОУ.

2.4. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующим.

3. Основные задачи деятельности комиссии

3.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

3.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел

3.3. Предотвращение пищевых отравлений

3.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний

3.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи

3.6. Обеспечении санитарии и гигиены на пищеблоке

3.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания

6.2.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов.

6.2.4. При определении вкуса и запаха отмечают обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, кислотности, недосоленности, пересола. У заправленных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на запах и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

6.2.5. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, резкой кислотностью и др.

6.3. Органолептическая оценка вторых блюд

6.3.1. В блюдах, допускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш) дается общая.

6.3.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

6.3.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков.

6.3.4. Макароны изделия, если они сварены правильно должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки.

6.3.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет.

6.3.6. Консистенцию соусов определяют сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана. То соус должен быть приятного янтарного цвета.

7. Оценка организации питания ДОУ.

7.1. Результат проверки выхода блюд их качество отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления нарушений замечаний комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до устранения замечаний.

7.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

7.3. Администрация ДОУ обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений.

8. Заключительные положения

8.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе