

ПРИНЯТО

Общим собранием работников
МАДОУ «Конструктор успеха» г.Перми
протокол от 20.01.2020 г. №12

УТВЕРЖДЕНО

приказом заведующего
МАДОУ «Конструктор успеха» г.Перми
от 04.02.2020 г. №24



Н.В. Голиной

ПОЛОЖЕНИЕ

о Бракеражной комиссии

муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Конструктор успеха» г.Перми

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение определяет компетенцию, функции, порядок формирования и функционирования Бракеражной комиссии в МАДОУ «Конструктор успеха» г.Перми (далее – МАДОУ).
- 1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:
 - Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
 - СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»;
 - Устава МАДОУ «Конструктор успеха» г.Перми.
- 1.3. В МАДОУ формируются 3 Бракеражные комиссии:
 - Бракеражная комиссия корпуса №1 (Машинистов, 43а)
 - Бракеражная комиссия корпуса №2 (Машинистов, 51)
 - Бракеражная комиссия корпуса №3 (Машинистов, 46).
- 1.4. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с Общественной комиссией по организации питания в МАДОУ «Конструктор успеха» г.Перми.

2. Состав Бракеражной комиссии

- 2.1. Бракеражная комиссия создается в составе не менее трех человек: заведующий ДОУ, медицинский работник, работник специализированной организации питания и другие. Количественный и персональный состав Бракеражной комиссии утверждается приказом заведующего ДОУ на начало учебного года сроком на 1 учебный год.
- 2.2. Изменение состава Бракеражной комиссии вносятся лицом, ее утвердившим. Инициировать изменение состава Бракеражной комиссии имеет право заведующий ДОУ, заместитель заведующего по АХЧ, заместитель заведующего по ВМР.

3. Деятельность Бракеражной комиссии

- 3.1. Комиссия ежедневно проводит снятие проб за 30 минут до начала выдачи готовых блюд. Предварительно члены Бракеражной комиссии ознакомляются с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, работников, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов.
- 3.2. Бракеражную 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. При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается одна единица упаковки.
- 3.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции и оформляется подписями трех членов Бракеражной комиссии. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью. Журнал хранится у работника специализированной организации питания.
- 3.4. Критерии оценки качества блюд:
- 3.4.1. Оценка качества продукции осуществляется по пятибалльной системе по каждому из показателей – температура, внешний вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность.
 - 3.4.2. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность).
 - 3.4.3. Оценка «отлично» дается блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.
 - 3.4.4. 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.
 - 3.4.5. Оценка «удовлетворительно» дается блюдами и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено и др.).
 - 3.4.6. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдами 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 блюдо или изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю»
 - 3.4.7. Оценка «доброкачественно» дается блюдам и кулинарным изделиям, которые не подвергались термической обработке и поступили в

дошкольное учреждение в фабричной упаковке (хлеб, кондитерские изделия, кисломолочные продукты и др.).

3.4.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная Бракеражной комиссией, обсуждается на оперативном совещании при заведующем МАДОУ.

3.5. Члены Бракеражной комиссии обязаны осуществлять свои функции в специальной одежде (халате, головном уборе).

4. Права и ответственность Бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- контролировать поступление продуктов в МАДОУ;
- составлять Акт и другую документацию на недоброкачественную продукцию с целью возврата поставщикам;
- участвовать в списании недоброкачественной продукции;
- контролировать организацию недоброкачественной продукции;
- контролировать организацию приготовления питания, в том числе выполнения требований условий хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
- контролировать объемы порций приготавливаемых блюд;
- регистрировать результаты контроля в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции;
- контролировать отбор суточной пробы в необходимом объеме и ее хранение;
- выдачу готовой продукции;
- контролировать график выдачи готовой продукции с пищеблока;
- контролировать соблюдение графика питания воспитанников;
- вести разъяснительную работу с родителями воспитанников (законными представителями) об организации питания воспитанников в МАДОУ;
- информировать заведующего МАДОУ о возникновении на пищеблоке аварийных ситуаций;
- доводить информацию до заведующего МАДОУ замечания по контролю за приготовлением пищи;
- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в МАДОУ, контролировать выполнение принятых решений;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в МАДОУ;
- в случае выявления каких-либо нарушений, замечаний, члены Бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой продукции до принятия необходимых мер по устранению замечаний;
- члены Бракеражной комиссии вправе находиться в складских, производственных, вспомогательных помещениях и других местах во время всего технологического цикла получения, отпуска, размораживания, закладки, приготовления, раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов;
- члены Бракеражной комиссии участвуют в производственном контроле по организации питания в ДОУ.

4.2. Бракеражная комиссия несет ответственность за:

- ведение Журнала бракеража готовой кулинарной и пищевой продукции;
 - выполнение требований по отбору и хранению суточной пробы в МАДОУ на пищеблоке;
 - нарушение настоящего Положения;
- 4.3. Решения, принятые Бракеражной комиссией, в рамках своих полномочий,
- своевременное и оперативное информирование заведующего МАДОУ об аварийных случаях на пищеблоке.

5. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение

- 5.1. Настоящее Положение утверждается приказом заведующего МАДОУ.
- 5.2. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся приказом заведующего МАДОУ.
- 5.3. Настоящее Положение действительно до утверждения нового.