

## **ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

### **1. Общие положения**

- 1.1. Положение разработано для регулирования деятельности бракеражной комиссии (далее – Комиссия), созданной в МБДОУ ДС №50 (далее ДОУ).
- 1.3. Комиссия создается с целью осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов, соблюдения технологии приготовления пищи, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ.
- 1.4. В своей деятельности Комиссия руководствуется Уставом ДОУ, действующими Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН), настоящим положением и другими нормативно-правовыми актами по вопросам организации питания детей.
- 1.5. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией и медицинским персоналом, закрепленным за ДОУ.

### **2. Порядок создания Комиссии, ее состав**

- 2.1. Состав Комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего о создании бракеражной комиссии.
- 2.3. Комиссия состоит из 3–5 членов. В ее состав входят:
- представитель администрации (председатель комиссии);
  - медицинская сестра;
  - завхоз;
  - повар;
  - кладовщик.
- В случае отсутствия членов Комиссии по причине очередного отпуска или больничного листа, лицо, его замещающее является членом Комиссии.

### **3. Основные задачи деятельности комиссии**

- 3.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
- 3.2. Контроль полноты вложения продуктов в кофел.
- 3.3. Предотвращение пищевых отравлений.
- 3.4. Контроль соблюдения технологии приготовления пищи.
- 3.5. Контроль обеспечения санитарии и гигиены на пищеблоке.
- 3.6. Контроль организации сбалансированного безопасного питания.

### **4. Полномочия Комиссии**

- 4.1. Осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм, правил, требований при транспортировке, доставке, разгрузке, хранении продуктов питания;
- 4.2. Проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- 4.3. Ежедневно следит за правильностью составления меню;
- 4.4. Контролирует организацию работы на пищеблоке;
- 4.5. Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

- 4.6. Проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- 4.7. Проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- 4.8. Проверяет соответствие объемов приготовленного питания, объему разовых порций и количеству детей;
- 4.9. Составляет соответствующие акты по результатам выполненной работы;
- 4.10. Осуществляет контроль закладки основных продуктов, проверяет выход блюд;
- 4.11. Контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока.
- 4.12. Заполняет журнал бракеража

## **5. Содержание и формы работы комиссии**

5.1. Комиссия ежедневно приходит на пищеблок для снятия бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи медсестры, кладовщика, повара.

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.

5.2. Результаты бракеража заносятся в Журнал бракеража готовой пищевой продукции.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медсестры. Журнал может вестись в электронном виде, распечатываться, подшиваться 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. Блюдо не может быть выдано без снятия пробы.

5.5. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал сразу после снятия пробы и оформляется подписями членов бракеражной комиссии. Не допускается ведение журнала до снятия пробы.

5.6. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

5.7. 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.

5.8. 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 выхода блюд меню-раскладки (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

## **6. Оценка организации питания в учреждении**

6.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества 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.

6.2. Замечания и нарушения, установленные Комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

## **7. Права комиссии**

7.1. Комиссия имеет право:

требовать у заведующего ДОУ содействия в деятельности Комиссии;

требовать выполнения и принятия мер к устранению нарушений и замечаний, выявленных Комиссией.

## **8. Ответственность комиссии**

8.1. Комиссия несет ответственность:

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