

ПРИНЯТО:

на заседании Наблюдательного совета
Протокол № 1 от 1.04.2024

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МДОАУ
Детский сад «Светлячок»с.Отважное
Д.О.Сологубова
Приказ № _____ 2024 г.



ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
МДОАУ «Детский сад «Светлячок»с.Отважное

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение (далее - Положение) о бракеражной комиссии МДОАУ «Детский сад «Светлячок» с.Отважное(далее – ДОУ) разработано на основе действующих санитарных норм и правил, действующего законодательства Российской Федерации и определяет компетенцию, порядок формирования и деятельности указанной комиссии.

1.2. Комиссия является постоянно действующим органом.

1.3. Решения, принятые комиссией в рамках имеющихся у неё полномочий, содержат указания, обязательные для исполнения работником пищеблока, либо если в таких решениях прямо указаны работники ДОУ, непосредственно которым они адресованы для исполнения.

1.4. Деятельность комиссии основывается на принципах:

- обеспечения безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания;
- уважения прав и защиты законных интересов работников ДОУ, а также воспитанников;
- строгого соблюдения законодательства российской Федерации.

1.5. Комиссия создана с целью осуществления:

- постоянного контроля качества готовой пищи и соблюдения технологии приготовления;
- контроля над обеспечением соблюдения установленных правил приёмки, поступающего на пищеблок сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий и сроков их хранения и реализации;
- контроля над передачей оригиналов сертификатов, подтверждающих качество продукции.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав

2.1. Бракеражная комиссия – её состав, сроки, полномочия, создаётся приказом заведующего ДОУ.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из трех членов. В состав комиссии входят:

- Помощник воспитателя;
- Повар.
- Завхоз

3. Деятельность комиссии

3.1. Члены комиссии в любом составе вправе находиться в складском, производственном, столовой, во время всего технологического цикла получения, отпуска, размораживания, закладки, приготовления. Раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов.

3.2. Комиссия осуществляет контроль за соответствием технических требований, предъявляемых к продовольственному сырью и пищевым продуктам, поступающих на пищеблок, наличие документов, удостоверяющих их качество и безопасность.

3.3. Выдача (отпуск) воспитанникам готовой пищи из общих кастрюль, лотков, ёмкостей и т.п. разрешается только после снятия проб. При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается одна единица упаковки. Ложка, используемая для взятия проб готовой пищи, после каждого блюда ополаскивается горячей водой.

3.4. По результатам проверки каждый член комиссии может приостановить выдачу (реализацию) не соответствующую установленным требованиям блюда или продукта. Обоснованное решение о браке с последующей переработкой или уничтожением комиссия принимает большинством голосов.

3.5. В случае отсутствия по уважительным причинам членов бракеражной комиссии в её состав вводятся дополнительные члены коллектива.

4. Полномочия комиссии

4.1. Контролирует организацию работы на пищеблоке.

4.2. Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи.

4.3. Проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, сочность и т.д.

5. Содержание и формы работы комиссии

5.1. Комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нём должны быть проставлены дата, количество детей, полное наименование блюда, выход порций. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи заведующего, повара. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы), а затем те блюда, запах и вкус которых выражены отчётливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

5.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой пищевой продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплён печатью.

5.3. Оценка «разрешено» даётся блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утверждённой рецептуре.

5.4. Оценка «не разрешено» даётся блюдам 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 блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки «К раздаче не допускаю».

5.5. Блюдо не может быть выдано без снятия пробы.

5.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в Журнал сразу после снятия пробы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии. Не допускается ведение Журнала до снятия пробы.

- 5.7. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипяtkом для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне, линейку.
- 5.8. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

6. Ответственность комиссии

- 6.1. Комиссия несёт ответственность за выполнение закреплённых за ним полномочий.