

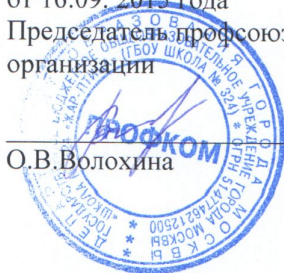
Утверждено

И.о. директора
ГБОУ Школа № 324
Введено в действие
приказом № 142
от 01.09.2015 г.



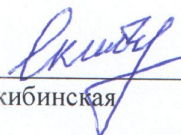
Согласовано

Первичной профсоюзной
организацией
протокол № 13
от 16.09.2015 года
Председатель профсоюзной
организации



Согласовано

Управляющим советом
протокол № 4
от 10.09.2015 г.
Председатель Управляющего совета


Е.А.Скибинская

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии

в дошкольном образовательном учреждении

Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения

города Москвы «Школа № 324 «Жар-птица»

Москва

2015

1. Общие положения.

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом ДООУ, СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДООУ создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами

2. Основные задачи.

- 2.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
- 2.2. Контроль за полным вложением продуктов в котел.
- 2.3. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
- 2.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

3. Содержание и формы работы.

3.1. Бракеражная комиссия:

- Осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- Осуществляет контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающих на пищеблок, проверяет маркировку, поступающих продуктов, соответствие маркировки с накладной на продукты.
- Осуществляет контроль и изъятие некачественных и опасных пищевых продуктов;
- Проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- Ежедневно контролирует меню, следит за соответствием примерному меню;
- Контролирует организацию работы на пищеблоке;
- Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- Проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- Контролирует санитарное состояние пищеблока;
- Периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- Проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;

- Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
 - Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи;
 - Предварительно комиссия должна ознакомиться с заказом рационов меню: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов;
 - Меню должно быть утверждено заведующим структурным подразделением;
 - 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.
- 3.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью;
- 3.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).
- 3.4. Блюда и кулинарные изделия, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями, к раздаче допускаются.
- 3.5. Блюда и кулинарные изделия, имеющие 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 не допускаются к раздаче. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив записи «К раздаче не допускаю» и составляется соответствующий акт.
- 3.6 Бракеражная комиссия контролирует режим приема пищи и график выдачи готовых блюд, которые утверждают руководителем учреждения.

4. Оценка организации питания в ДОУ

- 4.1 Бракеражная комиссия осуществляет контроль за соблюдением условий Контракта и соответствием оказываемых Услуг требованиям Контракта
- 4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
- 4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал и составляется акт.
- 4.3. Администрация ДОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.