

## **ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии МБДОУ**

### **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение регламентирует деятельность бракеражной комиссии, созданной в целях усиления контроля за качеством питания в МБДОУ детский сад №56 г. Пензы (далее учреждение).

1.2. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего учреждением в начале года, сроком на один год.

1.3. Бракеражная комиссия состоит из председателя и членов комиссии. В состав бракеражной комиссии входят: сотрудники учреждения, медицинский работник (при наличии).

1.4. Бракеражная комиссия руководствуется в своей деятельности действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами и нормативами, Уставом учреждения.

### **2. Полномочия бракеражной комиссии**

2.1. Члены бракеражной комиссии уполномочены:

- участвовать при приеме пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок учреждения;
- осуществлять контроль за исполнением требований санитарных норм к безопасности и качеству каждого вида пищевой продукции, поступающей на пищеблок, в т.ч. проверять наличие сопроводительной документации (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение и т.п.);
- следить за соблюдением правил и условий хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- осуществлять контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- следить за соответствием фактического (ежедневного) меню, примерному меню;
- присутствовать при закладке продуктов питания для производства готовых блюд, осуществлять контроль за выходом готовых блюд;
- осуществлять контроль за производством готовых блюд в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий;
- осуществлять контроль за наличием контрольного блюда и суточной пробы;
- проводить органолептическую оценку готовой пищи и регистрировать результаты в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

2.2. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку.

2.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован, хранится у медицинской сестры. Ответственность за ведение журнала возлагается на медсестру, в её отсутствие на начальника хозяйственного отдела.

2.4. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах,

вкус, консистенция, жёсткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, шеф-повар и повара, участвующие в приготовлении блюд.

### 3. Методика органолептической оценки пищи

3.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет, запах.

3.2. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

3.3. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

3.4. Каждая группа и вид блюд (изделий) имеет специфические свойства и соответствующий им показатель. В пределах группы блюд при их оценке необходимо обращать особое внимание на наиболее характерные свойства.

Характеристика органолептических свойств основных групп блюд (изделий) приводится в Приложении к данному Положению.

### 4. Критерии оценки качества блюд

4.1. Критерии оценки блюд устанавливаются следующие:

**«Отлично»** - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

**«Хорошо»** - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;

**«Удовлетворительно»** - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;

**«Неудовлетворительно»** - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

4.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.

4.3. Оценка **"удовлетворительно"** и **"неудовлетворительно"**, данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при руководителе учреждения и на планерках. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к ответственности.

4.4. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 - 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путем взвешивания порций, взятых при отпуске воспитанникам.

### 5. Оценка организации питания в дошкольном образовательном учреждении

5.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по четырех балльной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

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

5.3. Администрация учреждения при установлении надбавок к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки.

5.4. Администрация учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.