

Принято:

Педагогическим советом

МБДОУ № 30 «Чижик»

Протокол №3 от 26.02.2015г

Утверждаю:

Приказом заведующего

МБДОУ № 30 «Чижик»

от 27.02.2015г № 24

 О.В.Мартынова

ПОЛОЖЕНИЕ

О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ БРАКЕРАЖЕ ПИЩИ В МБДОУ №30 «Чижик» х. Павловка

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения - детского сада №30 «Чижик» х. Павловка, Азовского района (МБДОУ №30 «Чижик» х. Павловка), реализующего основную общеобразовательную программу дошкольного образования (далее - Учреждение) в соответствии с СанПин 2.4.1.3049 – 13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях»,

1.2. В целях осуществления качественного и систематического контроля за питанием детей и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении создается и действует бракеражная комиссия (далее - Комиссия).

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЕ СОСТАВ

2.1. Комиссия создается приказом заведующего Учреждения на начало учебного года.

2.2. В состав комиссии входят: заведующий (председатель комиссии), заведующий хозяйством, воспитатель, повар.

2.3. Оценка качества готовой продукции заносится в бракеражный журнал, заполненный по форме (приложение 1), который хранится у ответственного за ведение данного журнала.

2.4. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью.

3. ПОЛНОМОЧИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

Бракеражная комиссия Учреждения:

- 3.1. осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при хранении продуктов питания на пищеблоке;
- 3.2. осуществляет контроль за правильностью составления меню;
- 3.3. осуществляет контроль за организацией работы на пищеблоке;
- 3.4. осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- 3.5. следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- 3.6. периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- 3.7. проводит органолептическую оценку готовой пищи в соответствии с методикой проведения (Приложение 2), то есть определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жёсткость, сочность и т.д. с занесением результатов органолептической оценки в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» и заверяет оценку личными подписями членов комиссии;
- 3.8. при проведении бракеража комиссия руководствуется требованиями к технологии и качеству приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии с «Технологическими картами»;
- 3.9. проверяет соответствие объёмов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству детей (Приложение 3).
- 3.10. Органолептическая оценка блюд и кулинарных изделий проводится комиссией до начала раздачи пищи. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности пищи комиссия обязана снять блюдо с выдачи и направить его на доработку или переработку, о чем указывается в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции». Блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.