

426
УТВЕРЖДАЮ

Директор МОУ «СОШ №11»

 С.А.Калдина



ПОЛОЖЕНИЕ

**Положение о бракеражной комиссии
в дошкольных группах
МОУ «Средняя общеобразовательная школа №11»
Волжского района города Саратова**

ПРИНЯТО на педагогическом совете
Протокол №4 от 30.12..2014

Ведено в действие приказом по школе
№328 от 31.12.2014

Положение о бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия создана в целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством приготовления пищи, доставляемых продуктов питания, соблюдением технологии приготовления пищи, выполнением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДООУ.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом ОУ.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013 № 26, сборниками рецептур, технологическими картами.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

Бракеражная комиссия создается приказом директора ОУ, утверждаются состав комиссии, сроки ее полномочий.

Бракеражная комиссия состоит из 3-4 членов. В состав комиссии входят:

- Председатель - заведующий хозяйством;
- Повар
- мед.сестра

3. Полномочия бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенического режима;
- контролирует организацию работы на пищеблоке, контроль за полнотой вложения продуктов в котел;
- осуществляет: контроль за сроками реализации продуктов питания, качества приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку пищи, определяет ее запах, вкус, цвет, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
- проверяет соответствие объема приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

4. Содержание и формы работы бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 20-40 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, полное наименование блюда, выход

порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим.

4.2. 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.

4.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у заведующего хозяйством.

4.4. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно.

4.5. Бракеражная комиссия:

- проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;
- определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли 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. Оценка организации питания в ДОУ

5.1. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5.2. Администрация ОУ обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.