



Администрация городского округа с внутригородским делением «город Махачкала»
МКУ «Управление образования»

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №35»

г. Махачкала, ул. Аб.Исмаилова 31 «Б». Тел: 636262. Электронная почта: mkl-mdou35@yandex.ru. Сайт: mbdou35.dagschool.ru.

29.08.2019 г

№

156-П/а

Приказ

«О создании бракеражной комиссии на 2019/20 учебный год»

В целях соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в МБДОУ Детский сад №35 .

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в составе:

Председатель: Заведующая МБДОУ ДС №35

Халимбекова Р.А.

Члены комиссии:

Медицинская сестра

Пайзулаева С.М.

Завхоз

Магомедрасулова А.Г.

2. Председателю комиссии утвердить план работы комиссии на год в срок до декабря 2020г.
3. Членам комиссии ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи.
4. Ежеквартально представлять заведующему отчет о результатах проведенной работы.
5. Работа бракеражной комиссии регламентируется положением о бракеражной комиссии МБДОУ Детский сад № 35, утвержденным заведующей МБДОУ Детский сад №35.

Заведующая МБДОУ Д/С №35



Халимбекова Р.А.

С приказом ознакомлены:

Медицинская сестра

Завхоз

Пайзулаева С. М.

Магомедрасулова А.Г.

План работы бракеражной комиссии

Мероприятия в детском саду	Сроки выполнения	Ответственный
Проведение организационных совещаний	3 раза в год	Председатель комиссии
Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии кладовщика
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1 – 2 раза в неделю	Члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Члены комиссии (медицинский работник, председатель)
Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии, Медицинский работник
Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
Отчет на Совете ДОУ о проделанной работе комиссии	Декабрь, май	Председатель комиссии

Положение о бракеражной комиссии в МБДОУ «Детский сад №35»

1.1. Настоящее положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №35»

1.2. Нормативно – правовой основой для организации деятельности Комиссии являются:

- Приказ Минобрнауки России от 30.08.2013 N 1014 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам дошкольного образования»;
- ФЗ от 24.07.1998 № 124 – ФЗ (редакция от 25.11.2013 г.) «Об основных гарантиях ребенка в Российской Федерации»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 N 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»;
- Устав МБДОУ «Детский сад №35»

1.3. Положение о бракеражной комиссии по питанию (далее-комиссия) разработано в целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами.

1.5. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией Учреждения

1.6. Комиссия создается из работников трудового коллектива Учреждения.

Выдвижение в комиссию представителей работников трудового коллектива проводится на общем собрании трудового коллектива.

Представители работников трудового коллектива отчитываются о проделанной работе не реже одного раза в год на общем собрании трудового коллектива. В случае признания их деятельности неудовлетворительной собрание вправе отозвать их из состава комиссии и выдвинуть в его состав новых представителей.

1.7. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с планом работы, который принимается на заседании комиссии и утверждается заведующим. Заседания комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в квартал.

1.8. Положение вступает в силу с момента издания приказа об утверждении положения и действует до внесения изменения.

1.9. Положение считается пролонгированным на следующий период, если нет дополнений и изменений.

2. Основные цели и задачи комиссии

Комиссия создана с целью осуществления постоянного контроля качества и соблюдением технологии приготовления. Комиссия подразделяется на:

- бракеражную комиссию по приёмке сырой продукции (в неё входят медицинская сестра, кладовщик);
- бракеражную комиссию готовой кулинарной продукции (в неё входят воспитатель, повар, медицинская сестра)

На комиссию возлагаются следующие основные задачи:

1. Анализ существующего состояния организации питания в Учреждении и подготовка соответствующих предложений в пределах своей компетенции по решению проблем, связанных с организацией питания.

2.1. Информирование сотрудников о состоянии условий и организации питания в учреждении.

2.3. Контроль за соблюдением условий по обеспечению безопасного и качественного питания воспитанников.

2.4. Бракеражной комиссии по приёмке сырой продукции возлагаются следующие задачи:

2.4.1. Контроль за приёмкой сырой продукции для организации питания воспитанников.

2.4.2. Выборочная проверка качества всех поступающих в ДООУ продуктов питания.

2.5. Бракеражной комиссии готовой кулинарной продукции возлагаются следующие задачи:

2.5.1. Контроль за качеством готовой кулинарной продукции для организации питания воспитанников.

2.5.2. Контроль по мере готовности, но до отпуска воспитанникам качества, состава, веса, объёма всех приготовленных блюд, кулинарных изделий.

2.5.3. Оценка проверяемой продукции с вынесением решений о её соответствии установленным нормам и требованиям или о её неготовности или о её несоответствии установленным требованиям с последующим уничтожением (составляется соответствующий акт).

2.6. Выявление ответственных и виновных в допущении брака конкретных работников.

2.7. Возложение на Комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам не допускается.

3. Функции бракеражной комиссии

3.1. Выполняет функции, отнесенные к ее компетенции, в соответствии с утвержденной Программой внутреннего мониторинга качества образования учреждения:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил и условий их хранения;
- следит ежедневно за правильностью составления меню-раскладок
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следит и контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- контролирует полноту вложения продуктов в котел, проверяют выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определение ее цвета и запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему реализованных порций и количеству детей.
- предотвращает пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания

4. Содержание и формы работы

4.1. Члены комиссии ежедневно присутствуют на снятие суточной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно члены комиссии должны ознакомиться с меню - требованием: в нем должна быть проставлена дата,

количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи медсестры, кладовщика, шеф-повара.

Суточную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (суши и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливо. Сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

4.2. Результаты суточной пробы заносятся в «Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции». Журнал должен быть пронумерован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медсестры.

4.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

4.4. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

4.5. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

4.6. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

4.7. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгоревшие, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

4.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии.

4.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная комиссией или другими проверяющими лицами, объявляется на административном совещании. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

4.10. Комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

4.11. Комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда.

Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла 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.

4.12. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности разделения и средней массы порции, а также установления массы 10 порций

изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

5. Права и ответственность комиссии

Комиссия отвечает за:

5.1. Реализация программы контроля за организацией питания.

5.2. Принятие решений по рассматриваемым вопросам.

5.3. Комиссия постоянно выполняет отнесённые к её компетенции функции.

5.4. Бракерская комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в ДООУ, контролировать выполнение принятых решений;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания воспитанников.

5.6. Бракерская комиссия несёт ответственность:

- за выполнение закреплённых за ней полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ

5.7. За нарушение настоящего Положения работники ДООУ и члены Комиссии несут персональную ответственность.

6. Взаимодействие

6.1. Комиссия взаимодействует с заведующим, заместителем заведующего по АХЧ, заместителем заведующего по ВМР. Подотчетна общему собранию трудового коллектива.

7. Контроль

7.1. Контроль за деятельностью Комиссии осуществляется заведующим МБДООУ Д/С №35

8. Деятельность

8.1. Результаты проверки выхода блюд, их качество отражаются в бракерском журнале и оцениваются по 4-х балльной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

8.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракерский журнал и оформляются акты, в соответствии с Программой внутреннего мониторинга качества образования.

8.3. Администрация Учреждения при установлении надбавок к должностным окладам работникам, либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки в организации питания.

8.4. Администрация Учреждения должна содействовать деятельности комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

8.5. Акты на проверки хранятся в Учреждении.

8.6. Ответственность за делопроизводство в комиссии возлагается на секретаря Комиссии.

ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ.

1. Мороженое мясо хранят на стеллажах и подтоварниках. Субпродукты хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.
2. Птицу мороженную или охлажденную хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.
3. Рыбу мороженную (филе рыбное) хранят на стеллажах или подтоварниках в таре поставщика.
4. Молого фляжное или бутылочное следует хранить в той же таре, в которой оно поступило.
5. Масло сливочное хранят на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках. Крупные сыры – на чистых стеллажах (при укладывании сыров один на другой между ними должны быть прокладки из картона или фанеры), мелкие сыры хранят на полках в потребительской таре. Сметану, творог хранят в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом. Яйцо в коробках хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях.
6. Крупу, муку, макаронные изделия хранят в сухом помещении в мешках, картонных коробках на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.
7. Ржаной и пшеничный хлеб хранят отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.
8. Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; капусту – на отдельных стеллажах, в ларях; квашенные, соленые овощи – в бочках, при температуре не выше +10 градусов Цельсия. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 градусов Цельсия.
9. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, сахар, соль).