

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №4 Приморского района Санкт-Петербурга
ул. Байконурская, д.7, к.2, Лит. А, тел/факс: 3941904
эл.почта: andrgdou@yandex.ru

ПРИНЯТО

На общем собрании работников
ГБДОУ детский сад №4
Приморского района
Санкт-Петербурга
Протокол от 30.08.2016 г.№1

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий ГБДОУ детский сад №4
Приморского района
Санкт-Петербурга
Е.Л. Андреева
Приказ от 30.08.2016г. №79-од



ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии

*Государственного бюджетного дошкольного
образовательного учреждения детский сад № 4
Приморского района Санкт-Петербурга*

Санкт-Петербург
2016 г.

1. Общие положения

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления ГБДОУ № 4 Приморского района Санкт-Петербурга, а также в соответствии с Уставом ГБДОУ, 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 ГБДОУ создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией ГБДОУ и советом по питанию.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием работников образовательного учреждения. Состав комиссии, сроки ее полномочий принимаются Советом образовательного учреждения и утверждаются приказом заведующего ГБДОУ.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3-5 членов. В состав комиссии входят:

- заведующий ГБДОУ (председатель комиссии);
- заместитель заведующего по АХР;
- медицинская сестра
- шеф повар
- воспитатель.

3. Основные задачи

- 3.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
- 3.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.
- 3.3. Предотвращение пищевых отравлений.
- 3.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 3.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 3.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
- 3.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

4. Содержание и формы работы

4.1. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления 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;
- 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.
- участвует в уменьшении выхода блюд в связи с приходом в Учреждение большего количества детей;
- составляет соответствующие акты по результатам выполненной работы;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет блюда;
- бракеражная комиссия может ежедневно приходить на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи ответственного за написание меню, кладовщика, шеф повара.
- 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.
- комиссия проверяет наличие суточной пробы.

4.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть пронумерован, пронумерован и скреплен печатью.

4.3. 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.

4.4. 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».

5. Оценка организации питания

5.1. 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.

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

5.3. Администрация ГБДОУ при установлении стимулирующих надбавок вправе учитывать данные критерии оценки.

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