

ПРИНЯТО

общим собранием трудового коллектива  
МБДОУ №30  
протокол № 1 от 30.08.2018



УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий МБДОУ №30  
О.В. Новикова  
приказ № 46-од от 31.08.2018

## **ПОЛОЖЕНИЕ**

### **о бракеражной комиссии**

**Муниципального бюджетного дошкольного  
образовательного учреждения  
детский сад № 30  
комбинированного вида**

## **1. Общие положения**

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с уставом МБДОУ №30 в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБДОУ №30 создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и советом трудового коллектива МБДОУ №30, а так же учредителем

1.3. Настоящее положение принимается общим собранием трудового коллектива МБДОУ №30 и вводится в действие на неопределенный срок на основании приказа заведующего МБДОУ №30.

1.5. Изменения и дополнения к положению оформляются в виде приложений, принятых общим собранием трудового коллектива МБДОУ №30

## **2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав**

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием трудового коллектива МБДОУ. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего МБДОУ.

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

- председатель комиссии - заведующий МБДОУ
- члены комиссии: - кладовщик
  - представитель трудового коллектива
  - член профсоюза
  - представитель родительского комитета

## **3. Полномочия комиссии**

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.

#### **4. Оценка организации питания в ДОУ**

4.1. 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.

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

#### **5. Заключительные положения.**

5.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

5.2. Администрация МБДОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

## СНЯТИЕ БРАКЕРАЖНОЙ ПРОБЫ

- Комиссия ежедневно приходит 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, наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов.
- 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.
- Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции.

## ИНСТРУКЦИЯ

### ПО ИЗМЕРЕНИЮ ОБЪЕМА БЛЮД

- Объем первых блюд устанавливается на основании емкости кастрюли или котла и числа заказанных порций.
- Масса вторых блюд (каши, пудинги и т.д.) определяется путем взвешивания всех порций в общей посуде с вычетом массы тары и учетом числа порций.
- Из порционных блюд (котлеты, биточки, мясо птицы и т.д.) взвешиваются 10 порций вместе и выборочно 2 – 3 порции, устанавливается средняя масса одной порции.
- Отклонения от нормы в одной порции не должны превышать  $\pm 3\%$ , но масса 10 порций должна соответствовать норме.

## Методика органолептической оценки пищи.

- Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи.
- Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании
- Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
- 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