

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД СЕЛА САЯНСКОЕ

ПРИКАЗ № 253

28.08.2020г.

«О создании бракеражной  
Комиссии»

С целью осуществления контроля за объемом и качеством оказываемых услуг по организации питания детей: качеством доставляемых продуктов; соблюдением технологии приготовления пищи; использования качественного ассортимента продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МКДОУ детский сад села Саянское

1 Создать бракеражную комиссию для осуществления контроля над организацией питания воспитанников в составе:

Председатель комиссии: Шалашова О.А., заведующий МКДОУ;

Члены комиссии:

Гуляева В.А. -заведующий хозяйством

Попова С.И., -повар;

Мельник Э.А. –представитель от родителей.

2 Обеспечить ежедневный контроль за качеством поступающих продуктов, за условиями их хранения, соблюдением всех гигиенических и технологических требований при приготовлении и раздаче пищи.

3 Оценку качества приготовленных блюд проводить перед каждой раздачей пищи по органолептическим показателям с отметкой в бракеражном журнале.

4 Возложить ответственность за ведение журналов бракеража:

- скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок на Гуляеву В.А.

Заведующего хозяйством

5 Работа бракеражной комиссии регламентируется положением о бракеражной комиссии МКДОУ, утвержденным Советом МКДОУ с. Саянское.

6 Утвердить план работы бракеражной комиссии на 2020– 2022 учебный год.

6 Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий

/О.А.Шалашова





Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад села Саянское

ПРИКАЗ № 252

От 23.08.2020

Об утверждении Положения и Плана работы  
бракеражной комиссии на 2020-2022 учебный год

На основании САНПИН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях", Федерального закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов» №29 от 2 января 2000г., с целью проверки качества приготовляемой пищи

ПРИКАЗЫВАЮ:

- 1 Утвердить Положение о бракеражной комиссии (Приложение 1)
- 2 Утвердить План работы бракеражной комиссии на 2020-2021 учебный год (Приложение 2)
- 3 Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МКДОУс. Саянское *О.А. Шалашова* /Шалашова О.А./





Утверждено Заведующий МКДОУ д/с

*Шалапова* Ю.А. Шалапова

« 23 » *августа* 2010 г.



## ПОЛОЖЕНИЕ

### о бракеражной комиссии муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения детский сад села Саянское

#### 1. Общие положения

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом ДОУ, СанПиН 2.4.1.2660-10 «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 ДОУ создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами

2. Основные задачи.

2.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

2.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.

2.3. Предотвращение пищевых отравлений.

2.4. Предотвращение желудочнокишечных заболеваний.

2.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.

2.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

3. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

3.1. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего по ДОУ. Состав комиссии, сроки ее полномочий так же утверждаются приказом заведующего.

3.2. Бракеражная комиссия состоит из 3-4 членов. В состав комиссии входят: • заведующий ДОУ (председатель комиссии); • медицинская сестра; • член профсоюзного комитета ДОУ; • воспитатель м круглосуточной группы; • во время отсутствия заведующего заместитель заведующего по ВМР или ХР.

4. Содержание и формы работы. Бракеражная комиссия: • осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания; • проверяет на пригодность складское помещение для хранения продуктов питания; • 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.

4.2. Бракеражная 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, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи ответственного за написание меню, 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. • Бракерая 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. • Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода). 4.3. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы

4.3. Результаты бракерая пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции.

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

4.5. 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.

4.6. Блюда и кулинарные изделия, имеющие следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недожаренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия не допускаются к раздаче. Бракерая комиссия ставит свои подписи напротив записи «К раздаче не допускаю».

#### 5. Оценка организации питания в ДОУ

5.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракерая журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракерая 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 бракерая журнал.

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

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