



АДМИНИСТРАЦИЯ КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД № 26 КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

ПРИНЯТО

Решением Общего собрания работников
Протокол № 6
от 05 апреля 2019 года

СОГЛАСОВАНО

Председатель ППО
 /Е.В. Павлова/

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий ГБДОУ детского сада № 26
/А.В. Семенова/
Приказ № 32А/19-М от «05» апреля 2019 года

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии

Государственного бюджетного дошкольного образовательного
учреждения детский сад № 26
Красногвардейского района
Санкт-Петербурга

Санкт-Петербург

2019 год

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 26 Красногвардейского района Санкт-Петербурга (далее - Положение) (далее - ГБДОУ) разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273 –ФЗ от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 6 марта 2019 года; СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству и содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»; Приказом Минздравсоцразвития России №213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»; Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г. "О качестве и безопасности пищевых продуктов" в редакции от 23 апреля 2018 г.; Уставом Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 26 Красногвардейского района Санкт-Петербурга (далее ГБДОУ).

2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ

2.1. Бракеражная комиссия создается в целях строгого контроля за качеством питания сотрудников, обучающихся.

2.2. представитель исполнителя контракта по питанию Задачами бракеражной комиссии являются:

- Оценка органолептических свойств приготовленной пищи
- Контроль за полнотой вложения продуктов в котел
- Предотвращение пищевых отравлений и желудочно - кишечных заболеваний у обучающихся и сотрудников
- Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи
- Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками пищеблока
- Контроль за качеством поступающей продукции.

3. СОДЕРЖАНИЕ И ФОРМЫ РАБОТЫ.

3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно комиссия знакомится с калькуляцией: проставлена дата, количество детей, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищи в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.). Затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

3.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью. Хранится Журнал бракеража готовой продукции у представителя исполнителя контракта по питанию.

3.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (выполнение меню, правильность кулинарной обработки, правильность выхода блюда (масса)).

3.4. 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.

3.5. Оценка «хорошо» дается таким 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.

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

3.7. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах; резко пересоленные; резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия.

Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

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

3.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при заведующем.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к ответственности.

3.10. Бракеражная комиссия проверяет наличие и качество контрольного блюда и суточной пробы.

3.11. Бракеражная 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.

3.12. 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).

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.

4. УПРАВЛЕНИЕ И СТРУКТУРА.

4.1. Бракеражную комиссию возглавляет ответственный за питание.

4.2. В состав бракеражной комиссии входят:

- Ответственный за питание в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 26 Красногвардейского района Санкт-Петербурга;
- Медицинский работник;
- представитель исполнителя контракта по питанию;
- заместитель заведующего по АХР (завхоз).
- член ППО Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 26 Красногвардейского района Санкт-Петербурга