

УТВЕРЖДЕНО:

приказом заведующего
МБДОУ «Детский сад №236»
от «09» января 2024г. №_15-осн
Ю.А. Кривошеина



ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
муниципального бюджетного дошкольного образовательного
учреждения «Детский сад №236»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение о бракеражной комиссии муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №236» (далее – Положение) разработано в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32, Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

1.2. Комиссия создается в целях осуществления качественного и систематического контроля за качеством приготовленной пищи.

Задачи комиссии:

- контроль за качеством приготовления блюд;
- контроль за нормами питания.

1.3. Бракеражная комиссия назначается приказом заведующего Учреждением.

1.4. Состав комиссии утверждается приказом заведующего

2. Функции бракеражной комиссии

2.1. Комиссия осуществляет:

проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.

2.2. Все блюда и кулинарные изделия, приготавливаемые на пищеблоке Учреждения, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

2.3. При выявлении нарушений комиссия составляет акт за подписью членов.

3. Оценка организации питания в Учреждении

3.1. Оценка качества блюд и кулинарных изделий проводится по органолептическим показателям: вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции. В зависимости от этих показателей дается или не дается разрешение на выдачу блюда. Выдача готовой пищевой продукции проводится только после снятия пробы комиссией. В случае выявления каких-либо нарушений технологии приготовления пищи, замечаний или в случае неготовности блюда, бракеражная комиссия блюдо к выдаче не допускает до устранения замечаний.

3.2. Результаты бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

3.3. Проверку порционных 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.

3.4. Администрация Учреждения обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению недостатков.

4. Ответственность

4.1. Члены комиссии несут ответственность за достоверность излагаемых фактов в бракеражном журнале готовой пищевой продукции.

5. Делопроизводство

5.1. Учреждение имеет Журнал бракеража готовой пищевой продукции, пронумерованный, прошнурованный и скрепленный печатью Учреждения.