

11

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МДОБУ ЦРР-
д/с № 31 «Ладушки»
О.А. Кухарь
2016 год.



ПОЛОЖЕНИЕ
о работе бракеражной комиссии
в МДОБУ ЦРР- д/с № 31 «Ладушки»

Бракеражная комиссия создается приказом заведующего МДОБУ ЦРР - д/с № 31 «Ладушки» на учебный год.

1. В состав комиссии входит нечетное количество человек:
 - представитель администрации (заведующий или лицо его замещающее);
 - повар;
 - ответственный сотрудник за питание.
2. Документация бракеражной комиссии:
 - бракеражный журнал готовой продукции;
 - бракеражный журнал сырой или скоропортящейся продукции.
3. Бракеражная комиссия осуществляет контроль:
 - выдачи готовой пищи (осуществляется только после снятия пробы ответственным сотрудником за организацию питания или другим членом комиссии. Оценка качества блюд проводится по органолептическим показателям (цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность и др.), пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых приготавливается пища, с обязательной отметкой вкусовых качеств и готовности);
 - выхода (веса) кулинарных изделий, для чего взвешивается 5-10 порций (котлет, рулета и т.д.). Вес порции должен соответствовать выходу блюда. В бракеражном журнале необходимо отмечать результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом. Также необходимо отмечать закладку основных продуктов, вкусовые качества, готовность блюда и разрешение на выдачу. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюда допускаются к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков;
 - за ежедневным отбором суточных проб готовых блюд в объеме 100грамм. Пробу следует отбирать в объеме порции в стерильную банку с крышкой, (гарниры отбираются в отдельную посуду) и хранятся в специально отведенном холодильном месте при температуре от 2 до 6 градусов Целься не менее 48 часов;
 - за качеством поступающих продуктов с записью в журнале бракеража сырой продукции;

- хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации;
- оценки с гигиенической позиции технологии приготовления (сохранность биологической ценности сырья и безопасность пищи);
- осуществления С- витаминизации третьих блюд и напитков;
- за правильностью отбора и хранением суточной пробы;
- за санитарным состоянием пищеблока и качественной обработкой инвентаря и посуды;
- за выполнением правил личной гигиены персонала пищеблока;
- осмотра сотрудников пищеблока и детей, дежурных по столовой, на наличие гнойничковых заболеваний и порезов;
- за организацией «индивидуального» питания детей с отклонениями в здоровье и после перенесенных заболеваний;
- за гигиеническим обучением персонала, а также гигиеническим воспитанием детей по вопросам правильного питания;
- за выполнением утвержденных норм продуктов питания для проведения своевременной коррекции в меню следующей декады (каждые 10 дней).

4. Отчет бракеражной комиссии:

- по запросу заведующей;
- на производственном собрании МДОУ (согласно годового плана);
- один раз в месяц по качеству питания и выполнению физиологических норм суточной потребности воспитанников в пищевых веществах с подсчетом количества белков, жиров, углеводов и калорийности рациона.

5. Контролируют работу бракеражной комиссии ведущий специалист (по питанию) ГУО и заведующая МДОУ. Периодический контроль осуществляется территориальным центром Госсанэпиднадзора.