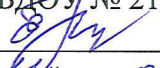


ТЕРРИТОРИАЛЬНЫЙ ОТДЕЛ ГЛАВНОГО УПРАВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ
АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА КРАСНОЯРСКА
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД № 212 «Городок»
660100, г. Красноярск, ул. Пастеровская, 23а т./факс 244-91-74, e-mail: dou212@mail.ru
ОГРН 1022402139561, ИНН 2463038252, КПП 246301001 ОКПО 53023567

СОГЛАСОВАНО

Председатель профсоюзного комитета

МБДОУ № 212 «Городок»

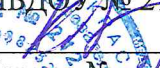
 Е.С. Корнилова

« КР » 01 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий

МБДОУ № 212 «Городок»

 О.С. Коваленко

Приказ № 22-Б/1 от 11.01.2021 г.



**Положение о бракеражной комиссии
муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения
«Детский сад № 212 «Городок»**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1 В целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБДОУ № 212 «Городок» создается и действует бракеражная комиссия.
- 1.2 Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке МБДОУ, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
- 1.3 Учреждение имеет Бракеражные журналы:
 - Журнал бракеража готовой пищевой продукции
 - Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукцииБракеражные журналы должны быть прошнурованы, пронумерованы и скреплены печатью учреждения.

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЕ СОСТАВ

- 2.1 Бракеражная комиссия состоит из 3-5 членов. В состав комиссии могут входить:
 - представитель администрации: заведующий ДОУ или его заместитель (председатель комиссии);
 - кладовщик;
 - медицинская сестра КГБУЗ КМДБ № 4 (по согласованию);
 - повара.
- 2.2 В случае отсутствия представителя администрации или другого члена комиссии, право бракеража предоставляется старшему воспитателю, с возможным привлечением председателя ПК.
- 2.3 В необходимых случаях в состав могут быть включены другие работники детского сада, приглашенные специалисты.

3. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ

- 3.1. Оценка органолептических свойств приготовления пищи.
- 3.2. Периодический контроль за полнотой вложения продуктов в котел.
- 3.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 3.4. Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических условий на пищеблоке.
- 3.5. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

4. ПОЛНОМОЧИЯ КОМИССИИ

- 4.1. Бракеражная комиссия в полном составе 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, полное наименование блюда, выход порции, количество наименований, выданных продуктов. Меню-требование должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи повара, медсестры КГБУЗ КМДБ № 4 (по согласованию), кладовщика.
 - Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно в котле пищу. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный

запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражен отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

4.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой пищевой продукции.

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

4.3. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточной пробы.

4.4. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда (периодически). 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.

4.5. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порций, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

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 комиссией

5.3 Администрация МБДОУ при установлении стимулирующих надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.