

Принято
Общим собранием трудового коллектива
МБУ ДО «ЦВР «Крылатый» г.о. Самара
протокол №
от 09.01.2020г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБУ ДО
«ЦВР «Крылатый»
_____ О.В.Шумских
Введено в действие приказом
от « 09» января 2020г. №_09/11 - ОД

Положение о бракеражной комиссии МБУ ДО «ЦВР «Крылатый» г.о. Самара.

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 МБУ ДО «ЦВР «Крылатый», ДО «Конструктор» создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией, Советом родителей.

1.3. Все блюда и кулинарные изделия подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

1.4. Учреждение имеет Бракеражный журнал готовой кулинарной продукции.

1.5. Бракеражный журнал должны быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью Центра.

1.6.» Журнал бракеража готовой продукции» хранится у медицинской сестры.

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЁ СОСТАВ

2.1. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит бракеражная комиссия.

2.2. Бракеражная комиссия создается приказом директора Центра на начало учебного года.

2.3. Бракеражная комиссия состоит из 4 членов.

2.4. В состав комиссии входят: директор Центра (лицо его заменяющее), медсестра, представители коллектива, представители родителей.

3. ПОЛНОМОЧИЯ КОМИССИИ

3.1. Бракеражная комиссия Центра:

1) осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

2) ежедневно следит за правильностью составления меню;

3) осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

4) проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

5) проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.; в соответствии с методикой проведения (Приложение 1), с занесением результатов органолептической оценки в «Журнал бракеража готовой продукции» и заверяет оценку личными подписями членов комиссии.

4. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДЕТСКОМ САДУ

4.1. Оценка качества блюд и кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции.

4.2. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. Выдача готовой пищи производится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

5.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

5.2. Администрация МБУ ДО «ЦВР «Крылатый» при установлении стимулирующих надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

5.3 Администрация МБУ ДО «ЦВР «Крылатый МДОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.