

Принято
На общем собрании
Работников
Протокол № 2 от 30.11.2015

Утверждаю
Заведующий МДОУ № 5
Клинчева Е.С.
Приказ № 44 от 01.12.2015



Согласно Уставу Российской Федерации от 12.05.2013 № 262-ФЗ
Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15.06.2013 № 262

ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии муниципального дошкольного образовательного учреждения детский сад № 5 « Дюймовочка» Курского муниципального района Ставропольского край

23 В состав бракеражной комиссии входит заведующий, по согласию администрации.

24 В состав бракеражной комиссии могут быть включены работники МДОУ, не имеющие специальности.

25 Решение о назначении (изменение, утверждение) осуществляется заведующим с согласием бракеражной комиссии.

26 Бракеражная комиссия регламентируется настоящими Положением, утверждаемым заведующим.

27 Текущий документ подлежит дополнению и изменениям, внесение которых осуществляется заведующим, согласованные с бракеражной комиссией.

1. Общие положения

1.1. Основываясь на принципах единоличия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с уставом ДОУ в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом ДОУ, а также со специалистами Отдела образования.

2. Порядок создания бракеражной комиссии , ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием ДОУ. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего ДОУ.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3 членов. В состав комиссии входят:

- заведующий ДОУ (председатель комиссии);
- старшая медицинская сестра;
- член профсоюзного комитета ДОУ.

3. Полномочия комиссии

Бракеражная комиссия детского сада:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;

роверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

4. Органолептическая оценка первых блюд

4.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

4.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

4.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недобракачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

4.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, ее усвоение.

4.5. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная- приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

5.Критерии оценки качества блюд

5.1. «Отлично»- блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

5.2. «Хорошо»-незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;

5.3. «Удовлетворительно»-изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;

5.4. «Не удовлетворительно»- изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.