

ООО «Комбинат общественного питания»

УТВЕРЖДЕНО:

Директор

ООО «Комбинат общественного питания»

г. Полевской

_____ А.Н.Гончаров

Дата _____

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

г. Полевской, 2019

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, на каждом пищеблоке на основании внутреннего приказа создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия состоит из руководителя дошкольного учреждения (или иного уполномоченного лица заказчика), медицинского работника и представителя организации исполнителя (повар-бригадир, заведующий производством или повар).

1.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3 человек.

1.4. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции (таблица 1, приложение №8, СанПиН 2.4.1.3049-13), бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения.

1.5. При проведении бракеража оценивается степень готовности блюда путем контроля органолептических показателей, масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанного в меню, что подтверждается контрольным взвешиванием.

1.6. Журнал бракеража готовой продукции хранится на пищеблоке, заполняется зав.производством (поваром-бригадиром), при его отсутствии иным ответственным лицом.

1.7. В учреждениях проводится витаминизация третьих блюд под контролем медицинского работника. Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (таблица 2, приложение №8, СанПиН 2.4.1.3049-13). Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд хранится на пищеблоке.

2. ОТБОР СУТОЧНОЙ ПРОБЫ

2.1. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба представителем исполнителя (зав.производством, поваром-бригадиром, поваром).

2.2. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

2.3. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 ч при температуре 2 - 6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

2.4. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется представителем исполнителя (зав.производством, поваром-бригадиром, поваром).

3. ПОЛНОМОЧИЯ КОМИССИИ

Бракеражная комиссия учреждения:

- 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.; в соответствии с методикой проведения с занесением результатов органолептической оценки в « Журнал бракеража готовой продукции» и заверяет оценку личными подписями членов комиссии.
- имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению причин замечаний.

- при проведении бракеража комиссия руководствуется требованиями к технологии и качеству приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии с « Технологическими картами»

- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

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. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак)

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.

5. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

5.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

5.2 Администрация ДООУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией, совместно с исполнителем.