

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА
НЕФТЕЮГАНСКА «ДЕТСКИЙ САД № 9 «РАДУГА»**

ПРИКАЗ

09.01.2024

№ **53**

**О создании комиссии по бракеражу готовой кулинарной
продукции**

В соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», в связи с осуществлением контроля по организации питания воспитанников в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении города Нефтеюганска «Детский сад № 9 «Радуга»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении города Нефтеюганска «Детский сад №9 «Радуга» (далее - МАДОУ «Детский сад № 9 «Радуга») комиссию по бракеражу готовой кулинарной продукции в составе:

Председатель:

Ячникова Ю.А. – директор (на время отсутствия по листку временной нетрудоспособности, отпуска заместитель директора по ВМР Гурьева О.В., Гимазова Л.С.).

Члены комиссии:

- Бондарь Л.Р. (1 смена), Захарова А.Н. (2 смена) – медицинские сестры БУ «Нефтеюганская окружная клиническая больница имени В.И. Яцкив» (на время отсутствия по листку временной нетрудоспособности, отпуска медицинская сестра по приказу БУ «Нефтеюганская окружная клиническая больница имени В.И. Яцкив») (по согласованию)

- Коротаева А.А. – кладовщик (на время отсутствия по листку временной нетрудоспособности, отпуска шеф-повар Чичкина.)

2. Утвердить Порядок работы бракеражной комиссии МАДОУ «Детский сад № 9 «Радуга», согласно приложению 1.

3. Комиссии в работе руководствоваться Порядком работы бракеражной комиссии МАДОУ «Детский сад № 9 «Радуга».

4. Комиссии осуществлять ежедневный бракераж готовой кулинарной продукции.

5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор



Ю.А.Ячникова

Порядок работы бракеражной комиссии МАДОУ «Детский сад № 9 «Радуга»

1. Общие положения

1.1. В соответствии с уставом МАДОУ «Детский сад № 9 «Радуга» (далее МАДОУ) в целях осуществления контроля за организации питания воспитанников, качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи, выполнения санитарно- гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МАДОУ создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте со специалистами Департамента образования администрации города Нефтеюганска.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия, ее состав и сроки ее полномочий утверждаются приказом директора МАДОУ.

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

- директор МАДОУ (председатель комиссии)
- медицинская сестра БУ «Нефтеюганская окружная клиническая больница имени В.И. Яцкив» (по согласованию)
- кладовщик.

На случаи отсутствия по листку временной нетрудоспособности, отпуска, командировки обозначаются ответственные по приказу.

3. Полномочия комиссии

3.1. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм на пищеблоке;
- проверяет готовность складских и других помещений 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 готовых блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее

цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность.

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

4.Содержание и формы работы

4.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

4.2. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено директором, должны стоять подписи медсестры, кладовщика, шеф-повара (повара).

4.3. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

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

4.5. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медсестры.

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

- **Оценка «отлично»** дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

- **Оценка «хорошо»** дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

- **Оценка «удовлетворительно»** дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

- **Оценка «неудовлетворительно»** дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью **«К раздаче не допускается»**.

- Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

- Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при директоре.

4.7. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

4.8. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

4.9. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. 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.

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

4.11. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.