

ПРИНЯТО
Управляющим Советом МАДОУ
«Детский сад №73» – ОВ г.Стерлитамак РБ
Протокол № 1 «06» 09 20 13 г.

УТВЕРЖДЕНО
Приказом МАДОУ «Детский сад №73» – ОВ
г. Стерлитамак РБ
№ 102-0 «06» 09 20 13 г.



И.А. Минаева

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад №73» – общеразвивающего вида
городского округа город Стерлитамак
Республики Башкортостан

1. О ПОРЯДКЕ РАБОТЫ КОМИССИИ ПО КАЧЕСТВУ

- 1.1. Комиссия по качеству организуется в ДОУ. Состав комиссии избирается на заседании совета из числа его членов и утверждается приказом руководителя организации.
- 1.2. Комиссия по качеству создается в составе 3-5 человек сроком на 2 года.
- 1.3. В функции Комиссии по качеству входят:
 - рассмотрение отчетов учреждения о состоянии качества выпускаемой продукции;
 - составление сводного отчета по качеству продукции, изготовляемой пищеблоком учреждения;
 - своевременное принятие мер по улучшению качества продукции, приготовляемой пищеблоком учреждения;
 - периодический контроль за работой пищеблока учреждения;
 - усиление контроля качества сырья, готовой продукции путем улучшения бракеража, внедрение новых форм контроля;
 - постоянный контроль за поступающей продукцией.
- 1.4. Заседания Комиссии по качеству проводятся ежемесячно. Рассмотренные Комиссией по качеству вопросы, а также принятые по ним меры оформляются протоколом. По рассмотренным на заседании вопросам принимаются конкретные решения, которые доводятся до сведения руководителей учреждения, отражаются в ежемесячном бюллетене.
- 1.5. Комиссия по качеству в своей работе руководствуется приказами и указаниями вышестоящей организации, при которой она создается.

2. ПОРЯДОК БРАКЕРАЖА ПИЩИ

- 2.1. В Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №73» - общеразвивающего вида городского округа город Стерлитамак Республики Башкортостан (далее ДОУ) ответственность за качество поступившей на пищеблок и изготовляемой продукции несут заведующий ДОУ, старшая медицинская сестра, повара, кладовщик.
- 2.2. Повседневный контроль качества готовой продукции в ДОУ осуществляет бракеражная комиссия.
- 2.3. Основной задачей бракеражной комиссии является обеспечение выпуска высококачественной продукции, отвечающей по своим требованиям действующей документации, а также обеспечение соблюдения последовательности и правильности, установленных требований на всех стадиях технологического процесса.
- 2.4. В состав бракеражной комиссии входят:
 - заведующий ДОУ
 - старшая медсестра ДОУ;
 - повар ДОУ;Председателем бракеражной комиссии могут быть:
 - главный инспектор отдела образования;
 - инспектор отдела образования;

- технолог по питанию;
- заведующий ДООУ.

Заведующий ДООУ издает приказ о составе бракеражной комиссии.

- 2.5. Бракеражная комиссия осуществляет проверку каждой партии готовых блюд, изделий, напитков и полуфабрикатов до начала реализации. Бракераж пищи проходит в присутствии непосредственного изготовителя продукции, который является контролируемым звеном, но участие в оценке изготовленной им пищи не принимает.
- 2.6. Порционные блюда контролируются заведующим ДООУ, старшей медсестрой периодически в течение рабочего дня.
Формой контроля качества готовой продукции в ДООУ могут быть «Посты качества» и «контроля качества» на раздаче. Посты качества возглавляют повар-бригадир, который контролирует пооперационную обработку продуктов и их выход.
Контроль качества блюд на раздаче входит в обязанности старшей медсестры, которая следит за вложением компонентов и оформлением блюд, регулирует процесс выдачи. Качество блюд по внешнему виду при их получении проверяет помощник воспитателя
- 2.7. Контроль качества пищи, реализуемой с пищеблока ДООУ, осуществляется при ее приемке в присутствии представителя пищеблока (шеф-повар, повар) и после ее доготовки в присутствии членов бракеражной комиссии. Результаты контроля заносятся в бракеражный журнал.
- 2.8. При контроле качества готовой продукции бракеражная комиссия должна обращать внимание на соответствие проводимой холодной обработки сырья с учетом его вида и физического состояния требованиям действующей нормативно-технической документации, на соблюдение в соответствии с требованиями Сборника рецептов, технологических инструкций, технологических карт, норм закладки сырья, правильности ведения технологического процесса (температуры и времени, последовательности процессов тепловой обработки, закладки сырья).
Бракеражная комиссия определяет фактический вес штучных изделий, полуфабрикатов и отдельных компонентов, проводит органолептическую (сенсорную) оценку качества пищи, вносит предложения об улучшении вкуса блюда.
- 2.9. После проверки качества готовых блюд (изделий) бракеражная комиссия проверяет на раздаче правильность хранения пищи, наличие необходимых компонентов для оформления, отпуска блюд, температуру отпуска блюд.
- 2.10. Органолептическая оценка качества каждой партии выпускаемой продукции осуществляется по пятибалльной системе.
Для получения объективных результатов при органолептической оценке качества пищи каждому из показателей – внешнему виду, цвету, запаху, вкусу, консистенции – дают соответствующие оценки:
«5»- отлично, «4»- хорошо, «3»-удовлетворительно, «2»-плохо. На основании оценок по каждому показателю определяется оценка блюда (изделия) в баллах.
- 2.11. Для лиц, оценивающих продукцию, крайне необходимы знания приготовления блюд (изделий), чтобы квалифицированно дать соответствующую оценку блюду по органолептическим показателям.
Пять баллов дается блюду (изделию), которое приготовлено полностью в соответствии с рецептурой и технологией производства и по органолептическим показателям отвечает продукту высокого качества.

Для оценки блюда (изделия) по органолептическим показателям в 4 балла допускаются незначительные отклонения от установленных требований в зависимости от вида блюда (изделия).

Оценка блюда (изделия) в 3 балла указывает на более серьезные нарушения технологии приготовления блюда (изделия), но допускающие его реализацию без переработки.

- 2.12. Если при органолептической оценке блюда (изделия) хотя бы один из показателей оценивается в 2 балла, то дальнейшей оценке изделие не подлежит, так как бракуется и снимается с реализации.

Могут быть случаи уничтожения продукции после дополнительного обследования ее комиссией.

При необходимости продукция направляется на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию.

- 2.13. Учитывая тесную связь качества готовой продукции и исходных продуктов, необходимо усилие контроля за качеством поступающего в ДОУ сырья.

С этой целью материально-ответственное лицо - кладовщик при получении продуктов должна проверять не только их количество, но и их качество. Активно участвовать в проверке качества сырья могут повара, медицинский работник, технолог. Все замечания по качеству могут записываться на обратной стороне накладной. Руководитель учреждения, анализируя замечания, должен принимать соответствующие меры.

- 2.14. Для усиления контроля за качеством сырья, поступающего на пищеблок ДОУ, рекомендуется на каждом предприятии вести журнал учета случаев поставки недоброкачественного сырья и полуфабрикатов.

Журнал могут вести материально-ответственные лица, принимающие товар.

Недоброкачественное сырье в производство не допускается. Поставщику предъявляется претензия согласно установленному порядку.

- 2.15. ДОУ обязано иметь журнал установленной формы.

В бракеражном журнале записывается:

- Порядковый номер партии блюд (изделий);
- наименование блюд (изделий);
- время изготовления и проведение бракеража блюд (изделий);
- конкретные замечания по качеству продукции;
- оценка блюд (изделий) в баллах;
- фамилия, имя, отчество повара, приготавливающего блюдо (изделие).

В бракеражном журнале отмечается общее число партий блюд (изделий), оцененных бракеражной комиссией в 5 баллов.

- 2.16. Записи в бракеражном журнале заверяются подписями всех членов бракеражной комиссии. Ответственность за ведение бракеражного журнала несет старшая медсестра ДОУ или (в случае ее отсутствия) председатель бракеражной комиссии.

- 2.17. Члены комиссии по качеству, периодически контролирующие качество пищи в ДОУ, принимают участие в бракераже пищи, их оценка заносится в бракеражный журнал. При обнаружении нарушений составляется акт проверки в двух экземплярах. Один экземпляр направляется в отдел образования, второй экземпляр остается в ДОУ.

- 2.18. Все нарушения технологии приготовления пищи обсуждаются с работниками кухни в ходе проведения бракеража, а также при проведении «Дня оценки качества».

Лица, допустившие нарушения норм закладки продуктов, нарушения технологии, брак в приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и административной ответственности.