



БҰЙРЫҚ

2023 ж. 14 мамыр

Павлодар қаласы

ПРИКАЗ

№ *1-05/48*

город Павлодар

Бракераждық комиссия құру туралы

Балабақшада ас даярлау технологиясын сақтау және жоғары сапалы азық-түлік өнімдерінің ассортиментін пайдалану мақсатында

БҰЙЫРАМЫН:

1. Бракераждық комиссия құрылсын:
Комиссия төрайымы: Г.Аубакирова – басшы.
Комиссия мүшелері:
Г.А.Ахметова – есепші,
В.В.Гагарина – диетбике,
Н.И.Харченко – қоймашы,
А.К.Темирбаева – қамқоршылық кеңесінің мүшесі
Т.В.Швайцер – қамқоршылық кеңесінің мүшесі,
О.Г.Дудник – қамқоршылық кеңесінің мүшесі.
2. 2023-2024 оқу жылына комиссияның төрайымы комиссияның жұмыс жоспарын әзірлесін.
3. Комиссия мүшелеріне тамақ дайындауын органолептикалық бағалау нәтижелерін күнделікті бақылау журналына енгізсін.
4. Тоқсан сайын істелінген жұмыс қорытындыларын басшыға тапсырылсын.
5. Бракераждық комиссиясының жұмысы кәсіпорынның басшысы бекіткен, кәсіпорынның бракераждық комиссиясы туралы ережесімен реттелсін.

Басшы

Г.Аубакирова

Таныстырылды:
Г.А.Ахметова
В.В.Гагарина
Н.И.Харченко
А.К.Темирбаева
Т.В.Швайцер
О.Г.Дудник

000685

УТВЕРЖДЕНО

Протокол решения педагогического совета
коллектива от 05.10.2023 г. № 2

приказом руководителя
КГКП «Ясли-сад №38 г.Павлодара»
от «02» октября 2023 г. №1-05/82
Аубакирова Г.Ж.



**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖЕ ПИЩИ, О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
КГКП «Ясли-сада № 38 города Павлодара», отдела образования города Павлодара,
управления Павлодарской области**

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 ДО создается и действует бракеражная комиссия.
- 1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией, Советом родителей.
- 1.3. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
- 1.4. Учреждение имеет Бракеражные журналы:
 - Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
 - Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов.
- 1.5. Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью учреждения.
- 1.6. «Журнал бракеража готовой продукции» хранится у медицинского работника. «Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов» хранится и заполняется кладовщиком по мере поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов.

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 руководителя ДО на начало учебного года.
- 2.3. Бракеражная комиссия состоит из 7 членов. В состав комиссии входят:
 - руководитель ДО (председатель комиссии);
 - медицинский работник;
 - бухгалтер;
 - кладовщик;
 - представитель родительской общественности.

3. ПОЛНОМОЧИЯ КОМИССИИ

Бракеражная комиссия учреждения:

- 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.; 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. 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 ДО обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.