МУНИЦИПАЛЬНОЕБЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ СА «ВИШЕНКА» Г.ВОЛГОДОНСКА
(МБДОУ ДС «Вишенка» г.Волгодонска)

Подписан: Сираева Ирина Владимировна
DN: C=RU, OU=Заведующий, O="МБДОУ ДС ""Вишенка"" г.Волгодонска", CN=Сираева Ирина Владимировна, E=vishnia15@yandex.ru
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Дата: 2021.06.11 12:14:25+03'00'

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ
ДС «Вишенка»
г.Волгодонска
_____И.В. Сираева
«11» 01 2021 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ДЕТСКОГО САДА «ВИШЕНКА» Г.ВОЛГОДОНСКА
(МБДОУ ДС «Вишенка» г.Волгодонска)

1. О ПОРЯДКЕ РАБОТЫ КОМИССИИ ПО КАЧЕСТВУ

1.1. Комиссия по качеству организуется в МБДОУ ДС «Вишенка» г.Волгодонска. Состав комиссии 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, приготовляемо пищеблоком учреждения;
- периодический контроль за работой пищеблока учреждения;
- усиление контроля качества сырья, готовой продукции путем улучшени бракеража, внедрение новых форм контроля;
- постоянный контроль за поступающей продукцией.

1.4. Заседания Комиссии по качеству проводятся ежемесячно.
1.5.Рассмотренные Комиссией по качеству вопросы, а также принятые по ним меры оформляются протоколом.
1.6.По рассмотренным на заседании вопросам принимаются конкретные решения которые доводятся до сведения руководителей учреждения, отражаются в ежемесячном бюллетене.
1.7. Комиссия по качеству в своей работе руководствуется приказами и указаниями вышестоящей организации, при которой она создается.

2. ПОРЯДОК БРАКЕРАЖА ПИЩИ

2.1. В МБДОУ ДС «Вишенка» г.Волгодонска ответственность за качество поступившей на пищеблоки изготовляемой продукции несут заведующий ДОУ, старшая медицинская сестра,шеф-повар, 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 могут входить:
- заведующий ДОУ
- старшая медсестра ДОУ;
- несколько представителей учреждения
- шеф-повар ДОУ.

2.4. 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.
2.5. Порционные блюда контролируются заведующим ДОУ, старшей медсестрой периодически в течение рабочего дня. Формой контроля качества готовой продукции в ДОУ 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 младший воспитатель.

2.6. Контроль качества пищи, реализуемой с пищеблока ДОУ, 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.

2.7. 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 рецептур, технологических инструкций, технологических карт, норм закладки сырья, правильности ведения технологического процесса (температуры и времени, последовательности процессов тепловой обработки, закладки сырья).

2.8. 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.

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.

и скреплено печатью _____
(_____ листа (ов))

Заведующий МБДОУ
ДС «Вишенка» г.Волгодонска
_____ И.В. Сираева