Управление образования Администрации ЗАТО Северск

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЕНКА - ДЕТСКИЙ САД № 58"

ПРИКАЗ

" 14 " 07 2023 г. № 106

г.Северск

О создании бракеражной комиссии

В соответствии с Положением о бракеражной комиссии, утвержденного приказом МБДОУ «ЦРР-детский сад № 58» от 01.02.2022 № 20 и для осуществления ежедневного контроля за организацией питания в детском саду,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать **с 01.08.2023** бракеражную комиссию в составе:

Председатель комиссии: **Остапенко Людмила Владимировна – шеф-повар.**

На период отсутствия шеф-повара (отпуск, болезнь):

Андрунь Софья Владимировна - заведующий

Члены комиссии:

1. Золотухина Елена Николаевна – медсестра СибФНКЦ (по согласованию);

На период отсутствия медицинской сестры (отпуск, болезнь):

Кириллова Надежда Георгиевна - врач СибФНКЦ (по согласованию);

2. Горбунова Алена Владимировна – повар,

3. Сафонова Елена Сергеевна – повар.

Бракераж проходит в присутствии непосредственного изготовителя продукции (повара), который является контролируемым звеном, но участия в оценке изготовленной им продукции не принимает, следовательно, бракераж проводит повар, который не готовил блюдо.

2. Членам комиссии, осуществляющим контроль за организацией питания в МБДОУ «ЦРР - детский сад № 58»:

2.1. Осуществлять контроль за поступающими продуктами в учреждение.

2.2. Осуществлять контроль сроков приготовления и реализации пищи.

2.2. Ежедневно вносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи.

Органолептическая оценка пищи - это определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жёсткости, сочности. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном освещении. Затем определяется запах пищи, который помогает выявить начальные явления порчи продукта, которые не всегда удаётся установить другими способами.

2.3. Осуществлять выдачу готовой продукции проводится только после снятия пробы, внесения записи в бракеражном журнале о результатах оценки готовых блюд и после разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы и допуск каждого блюда за каждый рацион питания **подписями не менее трех членов бракеражной комиссии**.

В случае выявления нарушения технологии приготовления, выхода готовых блюд факты анализируются, обсуждаются с участниками технологического процесса. Продукция, изготовленная с грубыми нарушениями технологии приготовления и не соответствующая установленным требованиям по органолептическим показателям качества, которые не могут быть

устранены, реализации не подлежит. Если при органолептической оценке блюда (изделия) хотя бы один из показателей не соответствует требованиям, установленным в рецептуре, то блюдо бракуется и снимается с реализации. Лица, допустившие нарушения норм закладки продуктов, технологии, брак в приготовлении блюд, привлекаются к ответственности.

2.4. Осуществлять визуальный контроль качества проведения уборки на пищеблоке.

2.5. Определять соответствие фактического выхода приготовленных блюд выходу, указанному в меню (для определения выхода блюд комиссия проводит взвешивание не менее 5 порций, подготовленные к отпуску; при получении заниженных результатов взвешивают еще 5 порций, затем проводят оценку соответствия фактического выхода и выхода, указанного в меню).

2.6. Контролировать соблюдение согласованного меню.

2.7. Проводить ежеквартально мониторинг питания на группах (по запросу администрации, родителей воспитанников)

3. При изменении состава бракеражной комиссии издается приказ на утверждение нового состава.

Контроль за выполнением приказа возлагаю на себя.

Заведующий С.В. Андрунь

Андрунь Софья Владимировна

Подписано цифровой подписью: Андрунь Софья Владимировна
Дата: 2023.08.03 08:16:38 +07'00'

С приказом ознакомлены:

_____ Л.В.Остапенко

_____ А.В.Горбунова

_____ Е.Н.Золотухина

_____Н.Г.Кириллова

_____Е.С.Сафонова