

Работа бракеражной комиссии в ДОУ Уважаемые родители!

Анализ анкет по питанию показал, что не все родители наших воспитанников знают, что в ДОУ постоянно функционирует бракеражная комиссия. Что это такое и для чего она нужна?

Предлагаем вам следующую информацию.

Состав комиссии

Состав Комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего. Комиссию возглавляет заведующий.

В состав комиссии входят: председатель комиссии - заведующий Сафина Л.И, члены комиссии - воспитатель Нуришанова С.М., завхоз ДОУ Альмухаметова З.В., профком Рахимова Л.Н. Ответственным за ведение документации завхоз Альмухаметова З.В.

Основные задачи деятельности комиссии

Оценка приготовленной пищи.

Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.

Предотвращение пищевых отравлений.

Предотвращение желудочно - кишечных заболеваний.

Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.

Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

Полномочия Комиссии

1. Осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при доставке и разгрузке продуктов питания в ДОУ;
2. Проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
3. Ежедневно следит за правильностью составления меню;
4. Контролирует организацию работы на пищеблоке;
5. Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
6. Проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
7. Проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
8. Проверяет соответствие объемов приготовленного питания, объему разовых порций и количеству детей;
9. Принимает участие в списании не востребованных порций, в связи с отсутствием детей, в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд;
10. Участвует в уменьшении выхода блюд в связи с приходом в Учреждение большего количества детей;
11. Составляет соответствующие акты по результатам выполненной работы;
12. Периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
13. Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

Содержание и формы работы комиссии

1. Комиссия ежедневно проводит снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи медсестры, кладовщика, повара.
2. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав 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.
3. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой продукции. Журнал пронумерован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у завхоза.
4. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал сразу после снятия пробы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.
5. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.
6. Комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций.
7. 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).
Для проведения бракеража на пищеблоке имеются весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания столовых приборов, две ложки, вилка, нож, тарелка с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейка.
8. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний, комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы - до принятия необходимых мер по устранению замечаний.