

5.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «не соответствует», данная Комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при заведующем.

Ф.И.О. виновного в не соответствующем приготовлении блюд и кулинарных изделий сообщается в КОП.

5.7. Медицинский работник проверяет наличие суточной пробы.

5.8. Медицинский работник определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объём первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объёмы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

5.9. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели ит.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 необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

6. Права и обязанности Комиссии.

6.1. Комиссия постоянно выполняет отнесенные к ее компетенции функции.

6.2. Все работники организации обязаны оказывать Комиссии или отдельным ее членам содействие в реализации их функций.

6.3. По устному или письменному запросу Комиссии или отдельных ее членов работники организации обязаны представлять затребованные документы, давать пояснения, письменные объяснения, предъявлять продукты, технологические емкости, посуду, обеспечивать доступ в указанные Комиссией помещения и места.

6.4. На заседания Комиссии по вопросам расследования причин брака обязательно приглашаются лица, имеющие отношение к технологическим процессам или связанные с их нарушением.

6.5. Неявка лиц, приглашенных на заседание Комиссии, не является основанием для переноса заседания или отказа в рассмотрении вопроса, если Комиссией не будет принято иное решение.

6.6. Члены Комиссии обязаны осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде (халате, головном уборе ит.п.)

6.7. За нарушение настоящего Положения работники Организации и члены Комиссии несут персональную ответственность.

7. Ответственность Комиссии.

7.1. Комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ней полномочий;
- соответствие принимаемых решений законодательству РФ, нормативно-правовым актам.

2.2.2. Сплошной контроль по мере готовности, но до отпуска готовой продукции качества, состава, веса, объёма всех приготовленных на пищеблоке ДООУ блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов.

2.2.3. Оценка проверяемой продукции с вынесением решений о ее соответствии установленным нормам и требованиям или о ее неготовности или ее несоответствии установленным требованиям с последующим уничтожением (при уничтожении составляется соответствующий акт).

2.3. Возложение на Комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам, не допускается.

3. Состав Комиссии.

3.1. Комиссия утверждается приказом руководителя ДООУ. В состав комиссии могут входить:

3.1.1. Председатель Комиссии – ответственный за организацию питания, руководитель ДООУ и члены комиссии.

3.1.2. Членами Комиссии могут быть медицинский работник, зам.зав. по АХЧ, повар, старший воспитатель, воспитатель, работники ДООУ.

3.2. Председатель Комиссии является ее полноправным членом. При этом в случае равенства голосов при голосовании в Комиссии голос Председателя является решающим.

4. Деятельность Комиссии.

4.1. Члены Комиссии в любом составе вправе находиться в складских, производственных, вспомогательных помещениях, обеденных залах и других местах во время всего технологического цикла получения, отпуска, размораживания, закладки, приготовления, раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов.

4.2. Комиссия осуществляет контроль за соответствием технических требований, предъявляемых к производственному сырью и пищевым продуктам, поступающим на пищеблок, наличие документов, удостоверяющих их качество и безопасность.

4.3. Выдача (отпуск) готовой пищи из общих котлов, кастрюль, лотков, ёмкостей и т.п. разрешается только после снятия проб. При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается она единица упаковки. Ложка, используемая для взятия проб готовой пищи, после каждого блюда обрабатывается горячей водой.

4.4. По результатам проверки каждый член Комиссии может приостановить выдачу (реализацию) не соответствующую установленным требованиям блюда или продукта. Обоснованное решение о браке с последующей переработкой или уничтожением Комиссия принимает большинством голосов.

4.5. Решение Комиссии о браке является основанием для расследования причин, установления виновных лиц, принятия мер по недопущению брака впредь.

4.6. Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций Комиссии достаточно не менее трех ее членов.

4.7. Комиссия ДООУ:

- 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 условий их хранения;
- 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;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания, объёму разовых порций и количеству детей;
- контролирует наличие контрольного блюда;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

5. Содержание и формы работы Комиссии.

5.1. Комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 10 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно Комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, полное наименование блюда, выход порции, количество наименований, выданных продуктов. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно 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 выражен отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

Блюдо не может быть выдано без снятия пробы!

5.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции.

Журнал должен быть пронумерован и хранится на пищеблоке или у медицинского работника.

5.3. Оценка «соответствует» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиям.

5.4. Оценка «не соответствует» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюдо и изделия.

Такое блюдо не допускается к раздаче, и Комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче допускаю».

5.5. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал сразу после снятия пробы и оформляется подписями всех членов бракеражной Комиссии. Не допускается заполнение журнала до снятия пробы.