

ПРИНЯТО

на Управляющем совете

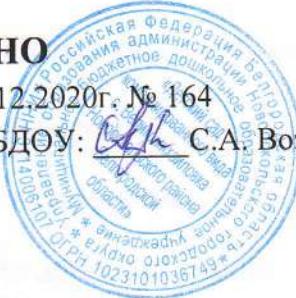
Протокол от 26.12.2020г. № 3

УТВЕРЖДЕНО

приказом от 30.12.2020г. № 164

Заведующий МБДОУ: С.А. Вознюк

**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**



муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад комбинированного вида с. Великомихайловка
Новооскольского района Белгородской области».

1. Общие положения

1.1. Положение о бракеражной комиссии разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида с. Великомихайловка Новооскольского района Белгородской области» (далее ДОУ), в соответствии с Уставом ДОУ, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ««Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденного постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 , Санитарными правилами СП – 2.4. 3648-20 (Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи), утвержденные постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. №28., Инструкцией по проведению С-витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994 г. № 06-15/3-15 (с последующими изменениями), Федеральным законом Российской Федерации от 5 апреля 2013 г. N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд", Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"; Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 2, ст. 150; 2020, N 29, ст. 4504), в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ.

1.2.Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией, профсоюзным комитетом.

1.3.Положение действует до принятия нового.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Члены бракеражной комиссии делегируются Общим собранием работников ДОУ. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего ДОУ.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3–4 членов. В состав комиссии входят:

2.2.1.заведующий ДОУ (председатель комиссии);

2.2.2.старшая медицинская сестра;

2.2.3.повар

2.2.4.член профсоюзного комитета ДОУ.

3. Полномочия комиссии

3.1.Бракеражная комиссия:

3.1.1.осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

- 3.1.2. проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- 3.1.3. ежедневно следит за правильностью составления меню-требования;
- 3.1.4. контролирует организацию работы на пищеблоке;
- 3.1.5. осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- 3.1.6. проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- 3.1.7. следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- 3.1.8. периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- 3.1.9. проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- 3.1.10. проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

4. Содержание и формы работы

- 4.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 4.2. Предварительно бракеражная комиссия должна ознакомиться с меню - требованием: в нем должны быть прописаны: дата, количество детей, полное наименование блюда, стоимость выданных продуктов, фактическая стоимость детодня.
- 4.3. Меню - требование должно быть утверждено заведующим ДОУ, должны стоять подписи старшей медсестры, завхоза, повара.
- 4.4. 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 выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.
- 4.5. Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой пищевой продукции»
- 4.5.1. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у старшей медсестры.
- 4.6. Органолептическая оценкадается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).
- 4.7. Оценка «отлично»дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.
- 4.8. Оценка «хорошо»дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.
- 4.9. Оценка «удовлетворительно»дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).
- 4.10. Оценка «неудовлетворительно»дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия.
- 4.11. Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

- 4.12. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.
- 4.13. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на оперативных совещаниях.
- 4.14. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к ответственности, предусмотренной законодательством РФ.
- 4.15. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и сурточной пробы.
- 4.16. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда.
- 4.17. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций.
- 4.18. 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.
- 4.19. Если объемы 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.
- 4.20. 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 данной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).
- 4.21. 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.

5. Оценка организации питания в ДОУ

- 5.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в Журнале бракеража готовой пищевой продукции.
- 5.2. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
- 5.3. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
- 5.4. Администрация ДОУ при установлении стимулирующих надбавок вправе учитывать данные критерии оценки.
- 5.5. Администрация ДОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

6. Заключительные положения

- 6.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.
- 6.2. Журналы бракеража оценки и качества питания хранятся в течение 1 года.