

УТВЕРЖДАЮ

заведующий МБДОУ ДС № 27

«Василек» г. Туапсе

Н.А. Юдина

Приказ № 24-О от 11 января 2021 г.



**Положение
о бракеражной комиссии
муниципального бюджетного дошкольного образовательного
учреждения детского сада
№ 27 «Василек» г. Туапсе
муниципального образования Туапсинский район**

г. Туапсе

2021 г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 27 «Василек» г. Туапсе муниципального образования Туапсинский район (далее – Положение) разработано в соответствии Федеральным законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СП 2.4.3648-20 Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28 (далее - СП 2.4. 3648-20), СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20), Уставом МБДОУ.

1.2. Бракеражная комиссия (далее - Комиссия) регулирует вопросы контроля за организацией питания воспитанников, качества доставляемых продуктов, соблюдения технологии приготовления пищи, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 27 «Василек» г. Туапсе муниципального образования Туапсинский район (далее – МБДОУ).

1.3. Срок действия настоящего Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Порядок создания комиссии

2.1. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего о создании бракеражной комиссии. Приказ издается каждый год в январе.

2.2. Комиссию возглавляет заведующий.

2.3. Комиссия состоит из 5 членов. В ее состав входят:

- представители администрации (председатель комиссии);
- представители трудового коллектива;
- медицинский работник;
- повара.

3. Задачи деятельности комиссии

3.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

3.2. Контроль полноты вложения продуктов в котел.

- 3.3. Контроль соблюдения технологии приготовления пищи.
- 3.4. Контроль санитарного состояния пищеблока.
- 3.5. Контроль качества поставляемых продуктов.

4. Полномочия комиссии

4.1. Комиссия МБДОУ:

- 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 условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания, объему разовых порций и количеству воспитанников;
- принимает участие в списании невостребованных порций, в связи с отсутствием воспитанников, в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд;
- участвует в уменьшении выхода блюд в связи с приходом большего количества воспитанников;
- составляет соответствующие акты по результатам выполненной работы;
- 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 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно комиссия знакомится с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество воспитанников, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов. Меню-требование должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи кладовщика и повара. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабо выраженный запах и вкус (супы, и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

5.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в листы контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции. Листы контроля подшиваются в папку по окончании каждого месяца.

- 5.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно.
- 5.4. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в лист контроля сразу после снятия пробы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии. Не допускается заполнение листа контроля до снятия пробы.
- 5.5. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, либо освобождаются от занимаемой должности.
- 5.6. Комиссия проверяет наличие суточных проб.
- 5.7. Комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается 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, содержащую готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество порций выписанных в меню-требовании. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. потому же механизму при раздаче в групповую посуду.
- 5.8. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели) 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 (допускается отклонение +3% от нормы выхода). Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на оборотной стороне, линейку.

6. Оценка организации питания

6.1. 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.

7. Права комиссии

7.1. Комиссия имеет право:

- требовать у заведующего содействия в деятельности комиссии;
- требовать выполнения и принятия мер к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

8. Ответственность комиссии

8.1. Комиссия несет ответственность за выполнение закрепленных за ней полномочий и соответствие принимаемых решений законодательству Российской Федерации, нормативно-правовым актам.

