

ПРИНЯТО

Педагогическим советом
НРМ ДОБУ «Д\с «Солнышко»,
протокол № 3 от 18.03.2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий НРМ ДОБУ «Д\с «Солнышко»



А.С.Авершина

Приказ № 55-о от 19.03.2021 г.

РАССМОТРЕНО

Управляющим советом
НРМ ДОБУ «Д\с «Солнышко»,
Протокол № 3 от 18.03.2021 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

**о бракеражной комиссии в Нефтеюганском районном муниципальном
дошкольном образовательном бюджетном учреждении
«Детский сад «Солнышко»**

Пгт. Пойковский

2021 г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом №273-ФЗ от 29.12.2021 «Об образовании в Российской Федерации»,
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32 (далее - СанПиН);
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28 (далее - СанПиН);
- Положением об организации питания в Нефтеюганском районном муниципальном дошкольном образовательном бюджетном учреждении «Детский сад «Солнышко» (далее-Учреждение) и иными локальными нормативными правовыми актами, регламентирующими вопросы организации питания воспитанников.

1.2. Бракеражная комиссия Учреждения создается и действует в целях осуществления контроля за организацией питания воспитанников, за качеством получаемых продуктов и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующим СанПиН, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами, локальными актами Учреждения.

2. Основные задачи комиссии:

- 2.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
- 2.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.
- 2.3. Профилактика пищевых отравлений.
- 2.4. Профилактика желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
- 2.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

3. Порядок создания и состав бракеражной комиссии:

3.1. Персональный состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего Учреждением на начало учебного года «Об организации питания в новом учебном году» Срок полномочий комиссии – учебный год с 01 сентября текущего года по 31 августа будущего года.

3.2. Комиссии состоит не менее чем из 3-х человек. В состав комиссии могут входить:

- медицинский работник – председатель комиссии;
- представитель администрации – заведующий (в его отсутствие – заместитель заведующего по воспитательно-образовательной работе);
- кладовщик;
- повар (исполняющий обязанности шеф-повара), в его отсутствие – повар;
- педагогические работники;
- члены профсоюзного комитета.

Комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом.

4. Полномочия комиссии

4.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием воспитанников Учреждения.

4.2. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

4.3. Предварительно бракеражная комиссия должна ознакомиться с меню – требованием, в нем должны быть поставлены: дата, количество воспитанников, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов питания. Меню должно быть утверждено заведующим Учреждения, должны стоять подписи медсестры, шеф-повара (повара), кладовщика.

4.4. Бракеражная комиссия:

- проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;
- осуществляет контроль за доброкачеством готовой продукции, проводит органолептическую оценку, каждого блюда: определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность, температуру и внешний вид;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания количеству воспитанников;
- проверяет соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- контролирует разнообразие и соблюдение десятидневного меню;
- определяет фактический выход одной порции каждого блюда.

4.5. Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каши, гарнира, салата и др. взвешивает всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каши, гарниров, салатов и др. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

4.6. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и др.) 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).

4.7. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и др.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее. Сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

4.8. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно.

4.9. Оценка «отлично» /дается блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями санитарных правил и нормативов.

4.10. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения.

4.11. 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).

4.12. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям,

имеющие следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах. Такое блюдо не допускается к раздаче. Комиссия фиксирует запись «К раздаче не допускается».

4.13. Результаты пробы заносятся в журнал «Бракераж готовой кулинарной продукции», подтверждаются подписями всех членов комиссии.

4.14. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль за соблюдением 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;
- контролирует организацию работы пищеблока, санитарное состояние;
- осуществляет контроль за сроками реализации продуктов и качеством приготовления пищи;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- вносит на рассмотрение руководства Учреждения предложения по улучшению качества питания и повышению культуры общения обслуживания.

4.15. При проведении проверок пищеблоков бракеражная комиссия руководствуется требованиями санитарного законодательства.

4.16. По результатам контрольной деятельности комиссия готовит отчеты (сообщения) о соответствии организации питания предъявляемым требованиям действующего санитарного законодательства для представления на:

- совещаниях при заведующем;
- заседаниях коллегиальных органов управления (педагогический совет, общее собрание, Управляющий совет);
- общих родительских и (или) групповых родительских собраниях, заседаниях родительских комитетов.

5. Ответственность

5.1. Бракеражная комиссия несет ответственность за качество и безопасность готовой продукции для воспитанников.

5.2. В случае допуска к раздаче блюд с оценкой «неудовлетворительно» и непринятии мер по исправлению допущенных нарушений технологии приготовления блюд, члены бракеражной комиссии привлекаются к дисциплинарной ответственности.

6. Документация:

6.1. Бракеражный журнал установленной формы, пронумерованный, прошнурованный, заверенный подписью и печатью заведующего Учреждением.

6.2. Бракеражный журнал хранится в Учреждении в течение пяти лет.