

СОГЛАСОВАНО:

Председатель первичной профсоюзной
организации МДОУ «Муниципальный
детский сад «Рябинка»

 Гаманович В.И.

подпись

расшифровка подписи

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий МДОУ «Муниципальный
детский сад «Рябинка»



подпись

расшифровка подписи

Приказ № 5 от 01 .2020 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
в муниципальном дошкольном образовательном учреждении
«Муниципальный детский сад «Рябинка»**

1. Общие положения

1. Настоящее Положение «О бракеражной комиссии в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Муниципальный детский сад «Рябинка» (далее Положение) разработано в соответствии с уставом ДООУ, Федеральным законом от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Постановлением от 15.05.2013г. №26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»; основываясь на постановлении Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 г. № 45 «Об утверждении Сан ПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального среднего профессионального образования. Санитарно – эпидемиологические правила и нормативы
2. Положение регламентирует порядок работы бракеражной комиссии муниципального дошкольного образовательного учреждения «Муниципальный детский сад «Рябинка» (далее ДООУ).
3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом ДООУ.
4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется сборниками рецептур, санитарно-технологическими картами, ГОСТами.
5. Целью работы бракеражной комиссии является улучшение организации и качества питания детей, посещающих ДООУ.

2. Основные задачи работы бракеражной комиссии

- 2.1. Контроль над соблюдением законодательства РФ по санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.
- 2.2. Исполнение правовых актов, регламентирующих ДООУ.
- 2.3. Обеспечение контроля над организацией полноценного питания детей, посещающих ДООУ.
- 2.4. Повышение эффективности работы по организации питания детей, посещающих ДООУ.
- 2.5. Анализ и прогнозирование состояния работы; анализ причин, лежащих в основе нарушений и принятие мер по их предупреждению.
- 2.6. Обеспечение выпуска высококачественной продукции, отвечающей по своим свойствам требованиям действующей документации, а также обеспечение соблюдения последовательности и правильности установленных требований на всех стадиях процесса производства продукции.
- 2.7. Осуществление проверки каждой партии готовых блюд, изделий, напитков до начала реализации. Бракераж пищи проходит в присутствии непосредственного изготовителя продукции.
- 2.8. Контроль порционности блюда в течение рабочего дня.
- 2.9. Контроль качества продукции, реализуемой на кухне, осуществляется при ее приемке путем определения фактического веса штучных изделий, полуфабрикатов и отдельных компонентов проведение органолептической оценки качества пищи.
- 2.10. Проверка на раздаче правильности хранения блюд, наличия компонентов для оформления отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества.
- 2.11. Направление при необходимости продукции на исследование в санитарно-техническую пищевую лабораторию.

3. Организация работы бракеражной комиссии

1. Бракеражная комиссия создается общим собранием ДОУ.
2. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего ДОУ.
3. Бракеражная комиссия состоит из 3-4 членов. В состав комиссии входят: представитель администрации; медицинский работник, представитель профсоюза, повар. Из числа членов бракеражной комиссии выбирается председатель. Заведующий ДОУ издает приказ о составе бракеражной комиссии.
4. Бракеражная комиссия проводит:
 - органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. (органолептическая оценка качества приготовленных блюд осуществляется по пятибалльной системе, с учетом их специфических свойств);
 - проводит снятие пробы готовой продукции;
 - осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке, разгрузке продуктов питания;
 - проверяет на пригодность кладовые 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;
 - проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
 - следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
 - периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
 - вносит запись в журнал бракеража готовой продукции и разрешение их к выдаче.

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 комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть представлены дата, количество детей, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи медсестры, кладовщика, повара.
- 4.3. 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. Блюда и кулинарные изделия, имеющие следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или

ругие признаки, портящие блюда, - не допускаются к раздаче. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив записи «К раздаче не допускаю».

4. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции. Журнал должен быть пронумерован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у заведующего.

5. Основными формами работы бракеражной комиссии являются:

совещания, которые проводятся 1 раз в квартал;

контроль, осуществляемый руководителем ДООУ, членами бракеражной комиссии, согласно плана производственного контроля ДООУ.

Результаты работы бракеражной комиссии оформляются в форме протоколов или доклада о состоянии дел по организации питания в детском саду. Итоговый материал должен содержать констатацию фактов, выводы и, при необходимости, предложения.

6. Контроль проводится в виде плановых проверок в соответствии с утвержденным планом производственного контроля ДООУ, который обеспечивает периодичность и исключает нерациональное дублирование в организации проверок и в виде оперативных проверок с целью установления фактов и проверки сведений о нарушениях.

Примерный перечень вопросов, подлежащих контролю и рассмотрению

Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.

Предотвращение пищевых отравлений

- Предотвращение желудочнокишечных заболеваний.

- Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

- Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.

- Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

- Контроль за хранением и реализацией пищевых продуктов.

Контроль за качеством поступающих пищевых продуктов и наличием сопроводительных документов.

Ведение журналов бракеража сырой и готовой продукции.

- Контроль за качеством готовых блюд и соблюдением объема порций.

- Контроль за выполнением норм питания и витаминизацией пищи.

Контроль за соблюдением питьевого режима.

- Контроль за закладкой основных продуктов питания.

- Контроль за отбором суточной пробы. Итоги проверок заслушиваются на совещании при заведующем, где обсуждаются замечания и предложения по организации и качества питания в детском саду.

5. Оценка организации питания в детском саду

1. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность).
2. 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.
3. 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. 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).
5. 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. Такое блюдо не опускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю». Блюдо не может быть выдано без снятия пробы.
6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал сразу после снятия пробы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии. Не допускается ведение журнала до снятия пробы.
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).
8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при заведующем. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной, материальной ответственности либо освобождаются от занимаемой должности.
9. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточной пробы.
10. Бракеражная комиссия несет полную ответственность за допуском готовых блюд к выдаче и их качеством, достоверность информации.

6. Результаты работы бракеражной комиссии

- 6.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
- 6.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.
- 6.3. Администрация ДООУ при установлении надбавок к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки.

4. Администрация ДОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

7. Делопроизводство бракеражной комиссии

1. ДОУ, в котором организовано приготовление питания, обязано иметь бракеражный журнал, который обязательно прошнуровывается, пронумеровывается и скрепляется подписью заведующего ДОУ и печатью ДОУ.

2. В бракеражном журнале записывается порядковый номер партии блюд, наименования блюд, время изготовления блюд и время бракеража, замечания по качеству блюд, оценка блюд, фамилия шеф-повара, отчество повара, изготовившего блюда.

Пронумеровано, прошито,

скреплено печатью (*С. Шевель*)

Заведующий *С. Шевель* Г.А. Хаджиогло



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575818

Владелец Хаджиогло Галина Александровна

Действителен с 12.04.2022 по 12.04.2023