

ПРИНЯТО
общим собранием работников
протокол от 01.09.2023 № 5

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МДОУ № 12
_____ Н.П. Ершова
Приказ от 01.09.2023 № 209

**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ № 12**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение (далее Положение) разработано для Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения № 12 (далее МБДОУ № 12), в соответствии с Федеральным Законом от 29.12.2012г. № 227-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденный постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32, Уставом МБДОУ № 12.

1.2. Положение определяет содержание и порядок осуществления бракеражной комиссией контроля соблюдения технологии приготовления пищи, использования качественного ассортимента продуктов питания, санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБДОУ № 12.

1.3. Контроль за организацией качественного питания воспитанников предусматривает проведение бракеражной комиссией органолептической оценки приготовленной пищи.

1.4. Положение о бракеражной комиссии в МБДОУ № 12 принимается на общем собрании работников МБДОУ № 12 и утверждается приказом заведующего МБДОУ № 12.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.

2.1. Бракеражная комиссия состоит из 3 человек (заведующий МБДОУ № 12, старшая медсестра, шеф-повар), состав утверждается приказом заведующего МБДОУ № 12.

3. Основные задачи деятельности бракеражной комиссии

- 3.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
- 3.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.
- 3.3. Предотвращение пищевых отравлений.
- 3.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 3.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 3.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
- 3.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

4. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии.

- 4.1. Бракеражная комиссия имеет право:
 - выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в МБДОУ № 12, контролировать выполнение принятых решений;

- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в ДОО;

4.2. Обязанности бракеражной комиссии:

- 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 детей.

- периодически присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд.

4.3. Бракеражная комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ним полномочий;

- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ.

4.4. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5. Работа бракеражной комиссии

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

5.2. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим МБДОУ № 12, должны стоять подписи старшей медсестры, кладовщика, повара.

5.3. 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.

5.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции.

5.5. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у старшей медсестры.

5.6. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

5.7. Блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями, бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче допускаю».

5.8. 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, бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче допускаю».

5.9. Блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено) бракеражная комиссия составляет отдельный акт о выявленных нарушениях.

5.10. 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 другие признаки, портящие блюда и изделия не допускаются к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

5.11. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

5.12. Качества блюд и кулинарных изделий, имеющих недостатки, данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при заведующем.

5.12. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

5.10. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

5.12. Бракеражная 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 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 каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

5.13. 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).

5.14. 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.

5.15. 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.

Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

5.16. Администрация МБДОУ № 12 при установлении надбавок к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать данные нарушения.

5.17. Администрация МБДОУ № 12 обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.
