

УТВЕРЖДЕНО

Приказом № 4/1 от 09.01.2025г



ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии МКДОУ Кумылженского детского сада №1

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (п. 2.9.2, п. 2.9.3);
- Уставом МКДОУ Кумылженского детского сада №1 (далее – Учреждение).

1.2. Бракеражная комиссия (далее – Комиссия) создается в целях осуществления ежедневного контроля за качеством, безопасностью и выходом готовой кулинарной продукции, а также сырья, поступающего на пищеблок Учреждения.

1.3. Комиссия в своей деятельности руководствуется действующим законодательством РФ, нормативными правовыми актами в сфере организации питания, настоящим Положением и иными локальными актами Учреждения.

2. Основные задачи комиссии

2.1. Основными задачами Комиссии являются:

- Проведение органолептической оценки (бракеража) качества и безопасности сырой пищевой продукции при её поступлении (входной контроль).
- Проведение органолептической оценки (бракеража) качества, безопасности, температуры и выхода готовой кулинарной продукции перед её раздачей в группы (выходной контроль).
- Контроль за соблюдением условий хранения и сроков годности продуктов и готовых блюд.
- Предотвращение выдачи детям продукции ненадлежащего качества.

- Ведение установленной документации по бракеражу.

3. Состав комиссии и порядок ее формирования

3.1. В состав Комиссии в обязательном порядке включаются следующие лица:

- Председатель комиссии: заведующий Учреждения.
- Члены комиссии:.
- Представитель администрации Учреждения (заведующий хозяйством, старший воспитатель) – на основании приказа.

3.2. Состав Комиссии утверждается приказом заведующего Учреждением на каждый учебный год.

3.3. Заседания Комиссии проводятся ежедневно перед каждой выдачей готовой пищи в группы, а также по факту поступления партии сырых продуктов на склад.

4. Обязанности и права членов комиссии

4.1. Член комиссии (заведующий хозяйством) обязан:

- Организовывать ежедневную работу Комиссии.
- Проводить органолептическую оценку (внешний вид, цвет, запах, консистенцию) готовой продукции.
- Контролировать соблюдение температуры подачи блюд (горячие блюда – не ниже +60...+65°C, холодные и сладкие блюда – не выше +14°C).
- Проверять соответствие массы порций утверждённой меню-раскладке.
- Запрещать выдачу продукции, не соответствующей установленным требованиям.
- Вести «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» и «Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок».

4.2. повар обязан:

- Обеспечивать своевременное приготовление блюд в соответствии с технологическими картами.
- Предоставлять готовую продукцию для бракеража в установленное время.
- Предоставлять членам Комиссии документы, подтверждающие качество и безопасность сырья (товарно-транспортные накладные, сертификаты, декларации соответствия).
- Исполнять решения Комиссии о запрете выдачи продукции.

4.3. Члены комиссии имеют право:

- Требовать от работников пищеблока устранения выявленных нарушений.
- Отстранять от работы на пищеблоке сотрудников с признаками инфекционных заболеваний или нарушающих правила личной гигиены.

- Вносить предложения администрации Учреждения по улучшению организации питания.
- Участвовать в разработке и корректировке меню.

5. Порядок работы комиссии

5.1. Бракераж поступающего сырья (входной контроль):

- Проводится кладовщиком (или ответственным лицом) с участием члена Комиссии в момент приемки каждой партии продуктов.
- Проверяется наличие и правильность заполнения сопроводительных документов, сроки годности, целостность упаковки, органолептические показатели.
- Результаты заносятся в «Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов». Продукция, не соответствующая требованиям, приему не подлежит и подлежит возврату поставщику.

5.2. Бракераж готовой продукции (выходной контроль):

- Проводится перед каждой раздачей пищи (завтрак, обед, полдник).
- Оценивается: внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус, температура, соответствие выхода порции меню-раскладке.
- Проба каждого блюда снимается чистой ложкой в отдельную чистую тарелку. Повторное использование пробы запрещено.
- Результаты оценки и разрешение на выдачу заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции».

5.3. При обнаружении несоответствия качества продукции установленным требованиям, Комиссия выносит решение о запрете её выдачи. Данная продукция подлежит утилизации в установленном порядке. О факте составляется акт с указанием причины и объема забракованной продукции.

6. Ответственность

- 6.1. Члены Комиссии несут персональную ответственность за выполнение обязанностей, возложенных настоящим Положением.
- 6.2. Администрация Учреждения несет ответственность за обеспечение условий для работы Комиссии.
- 6.3. Работники пищеблока несут ответственность за соблюдение санитарных норм и предоставление качественной продукции для бракеража.

7. Заключительные положения

- 7.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента утверждения и действует до принятия нового.
- 7.2. Изменения и дополнения в Положение вносятся в установленном Уставом порядке и утверждаются приказом заведующего.