

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад комбинированного вида № 2 «Крепыш» города
Кузнецка
(МБДОУ ДС № 2 «Крепыш» г. Кузнецка)**

Принято
Общим собранием
работников
МБДОУ ДС № 2 «Крепыш»
г. Кузнецка
Протокол № 7 от 01.09.2021



Утверждаю
Заведующий МБДОУ ДС № 2
«Крепыш» г. Кузнецка
Н.И. Жаркова
Приказ № 104-ОД от
01.09.2021

Положение о бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ред. 8.12.2020 года, с измен. вступ. в силу 01.01.2021), постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20» «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» зарегистрированного в Минюсте России 11.11.2020 №60833, Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 13 июля 2020 года), а так же Уставом МБДОУ ДС № 19 г. Кузнецка (далее ДОО) и другими нормативными документами, правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.2. Настоящее Положение определяет цель, задачи и функции бракеражной комиссии, регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

1.3. Бракеражная комиссия (далее - комиссия) — комиссия общественного контроля учреждения, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОО.

1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

1.5. В задачи комиссии входит:

- У контроль и качество приготовления блюд;
- У контроль за качеством доставляемых продуктов питания;
- У контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОО.

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ред. 8.12.2020 года, с измен, вступ. в силу 01.01.2021), постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20» «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» зарегистрированного в Минюсте России 11.11.2020 №60833, Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 13 июля 2020 года), а так же Уставом МБДОУ ДС № 2 « Крепыш» г. Кузнецка (далее- ДОО) и другими нормативными документами правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.2. Настоящее Положение определяет цель, задачи и функции бракеражной комиссии, регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

1.3. Бракеражная комиссия (далее - комиссия) — комиссия общественного контроля учреждения, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОО.

1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

1.5. В задачи комиссии входит:

- > контроль и качество приготовления блюд;
- > контроль за качеством доставляемых продуктов питания;
- > контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОО.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается Общим собранием коллектива ДОО. Состав комиссии утверждается приказом заведующего ДОО.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3–4 членов. В состав комиссии входят:

Корпус 1:

- заместитель заведующего детским садом (председатель комиссии)
- медицинская сестра;
- председатель профкома детского сада

Корпус 2:

- заведующий детским садом (председатель комиссии);
- медицинская сестра;
- заместитель председателя профкома детского сада

2.3. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом ДОО.

3. Полномочия комиссии

Бракеражная комиссия ДОО:

- 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;
- 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;
- 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.

4. Оценка организации питания в ДОО

4.1. Члены бракеражной комиссии ежедневно проводят снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи пищи.

4.2. Предварительно бракеражная комиссия должна ознакомиться с меню-требованием (дата, полное наименование блюда, выход порции, количество детей). Меню должно быть утверждено заведующим ДОО.

4.3. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.д.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь.

4.4. Проверка готовой пищи на пищеблоке перед его выдачей на группы производится в следующем порядке:

- Проба берётся непосредственно из котла, в соответствии с перечнем блюд, указанных в меню – раскладке.
- Объём первых блюд устанавливается на основании ёмкости котла и количества выписанных порций и объёма одной порции. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объём первых блюд устанавливают 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.
- Порционные блюда (котлеты, биточки, тефтели) взвешиваются в количестве 10 порций, и устанавливается средний вес одной порции. Отклонения веса от нормы не должны превышать 3 %. Проверку порционных вторых блюд 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).

- 4.5. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой пищевой продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медсестры.
- 4.6. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
- 4.7. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).
- 4.8. 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.
- 4.9. 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.
- 4.10. 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).
- 4.11. 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.
- 4.12. Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».
- 4.13. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при заведующем.
- 4.14. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.
- 4.15. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.
- 4.16. Администрация ДОО обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.