

ПРИНЯТО
общим собранием
трудового коллектива МДОБУ
Новобурейский д/с «Искорка»
Протокол № 1 от 25.01.2021 г.



Положение о бракеражной комиссии МДОБУ Новобурейский д/с «Искорка»

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано для муниципального дошкольного образовательного бюджетного учреждения Новобурейский детский сад «Искорка» (далее – ДОУ) и регламентирует деятельность бракеражной комиссии.
- 1.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления муниципальным дошкольным образовательным бюджетным учреждением Новобурейский д/с «Искорка», в соответствии с Уставом ДОУ, в целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ создается и действует бракеражная комиссия.
- 1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 28.06.2014) "Об образовании в Российской Федерации", приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30 августа 2013 г. N 1014 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам дошкольного образования, "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения" (СанПиН 2.3./2.4.3590-20), утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32, утвержденным 10-дневным меню и прилагаемыми к нему сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.
- 1.4. Бракеражная комиссия действует в тесном контакте с администрацией ДОУ.
- 1.5. Настоящее Положение принимается на общем собрании трудового коллектива ДОУ.

2. Порядок создания и состав бракеражной комиссии

- 2.1. Бракеражная комиссия по каждому адресу учреждения, её состав и сроки полномочий оформляются приказом заведующего ДОУ.
- 2.2. Бракеражная комиссия по каждому адресу учреждения состоит из 3 человек. В состав комиссии входят: сотрудники ДОУ, медсестры ГБУЗ АО «Бурейская больница», обслуживающие ДОУ.
- 2.3. В случае отсутствия одного из членов комиссии назначается другой в соответствии с пунктами 2.1. и 2.2. настоящего Положения.

3. Полномочия комиссии

- 3.1. Бракеражная комиссия:
 - осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
 - проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил и условий их хранения;
 - следит ежедневно за правильностью составления меню;
 - контролирует организацию работы на пищеблоке;

- осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей и содержанию основных пищевых веществ;
- следит и контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- контролирует полноту закладки продуктов в котел, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определение ее цвета и запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему реализованных порций и количеству детей.

3.2. Каждый член бракеражной комиссии имеет право по своей инициативе или по просьбе родителей, педагогов, заместителей заведующего, заведующего ДОУ вносить в содержание её работы вопросы, связанные с улучшением организации питания в ДОУ.

3.3. Итоги работы бракеражной комиссии оформляются протоколами, актами и другими документами.

3.4. Деятельность бракеражных комиссий должна согласовываться с административно – управленческим персоналом ДОУ.

3.5. Разногласия между ответственными лицами за питания по адресам учреждения и большинством членов бракеражной комиссии рассматриваются и разрешаются заведующим ДОУ.

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. 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.

4.2. Меню – требование на каждый день должно соответствовать примерному десятидневному меню, утвержденному приказом заведующего ДОУ.

4.3. В меню – требования на каждый день должны стоять подписи ответственных лиц за питания по адресам ДОУ, медсестер, поваров, завхозов.

4.4. 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.

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. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно.

4.7. 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 требованиям.

4.8. 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.

4.9. 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).

4.10. 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 допускается к раздаче и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

4.11. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии. (Приложение 1.)

4.12. Оценки качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данные бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на планерном заседании при ответственных лиц за питания по адресам ДООУ для принятия дальнейших мер.

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

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

4.14. 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.

4.15. 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).

4.16. 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.

4.17. Бракеражная комиссия несет полную ответственность за допуском готовых блюд к выдаче и их качеством, достоверность информации.

5. Оценка организации питания в ДООУ.

5.1. Результаты проверки выхода блюд, их качество 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.

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

5.3. Администрация ДООУ при установлении надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки в организации питания.

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

6. Регламент работы бракеражной комиссии

6.1. Заседания бракеражной комиссии проводят не реже 2 раз в год с составлением протокола.

6.2. Бракеражная комиссия составляет план работы на год (с 1 июня по 31 мая следующего года) и предоставляет его на утверждение заведующим по адресам учреждения.

6.3. Бракеражная комиссия составляет акты по результатам контрольных проверок не реже 1 раза в квартал.

6.4. Отчет о деятельности бракеражных комиссий заслушивается в конце учебного года на планерных заседаниях при административно – управляющем персонале.

Рекомендуемый образец

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание