

РАССМОТРЕНО:
На Общем собрании
трудового коллектива
МАДОУ «Детский сад № 18»
Протокол от «29» 12 2020 г.
№ 04

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий
МАДОУ «Детский сад № 18»
Мизюлина О.Г. Мизюлина

Приказ от «11» 01 2021 г.
№ 16 -од

РАССМОТРЕНО:
На Совете родителей
МАДОУ «Детский сад № 18»
Протокол от «29» 12 2020 г.
№ 04

**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
В МУНИЦИПАЛЬНОМ АВТОНОМНОМ ДОШКОЛЬНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ
УЧРЕЖДЕНИИ «ДЕТСКИЙ САД № 18»
ЭНГЕЛЬССКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение регламентирует порядок работы бракеражной комиссии муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 18» Энгельсского муниципального района Саратовской области (далее – ДОУ).
- 1.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также соответствии с Уставом учреждения, Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; Федеральным законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; настоящим Положением в целях осуществления контроля доброкачественности готовой продукции в ДОУ создается и действует бракеражная комиссия.
- 1.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией, профсоюзным комитетом и советом родителей.
- 1.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.
- 1.5. Целью бракеражной комиссии является улучшение организации и качества питания детей, посещающих ДОУ.
- 1.6. Решения, принятые бракеражной комиссией в рамках имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные для исполнения всеми работниками ДОУ.

2. Основные задачи работы бракеражной комиссии

- 2.1. Контроль за соблюдением законодательства РФ по санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.
- 2.2. Исполнение правовых актов, регламентирующих деятельность ДОУ.
- 2.3. Обеспечение контроля над организацией полноценного питания детей, посещающих ДОУ.
- 2.4. Повышение эффективности работы по организации питания детей, посещающих ДОУ.
- 2.5. Анализ и прогнозирование состояния работы; анализ причин, лежащих в основе нарушений, принятие мер по их предупреждению.

- 2.6. Обеспечение выпуска высококачественной продукции, отвечающей по своим 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

- 3.1. Бракеражная комиссия создается из числа основных сотрудников ДОУ и родителей воспитанников, имеющих соответствующие медицинские заключения (санитарные книжки).
- 3.2. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего ДОУ.
- 3.3. Бракеражная комиссия состоит из 5 членов. В состав комиссии входят:
 - заведующий ДОУ;
 - старшая медицинская сестра;
 - заместитель заведующего;
 - представитель ДОУ;
 - представитель родительской общественности.
- 3.4. Ввиду отсутствия кого-либо из членов комиссии по уважительным причинам, полномочия по контролю переходят к присутствующим членам комиссии.
- 3.5. Бракеражная комиссия проводит:
 - органолептическую оценку готовой продукции (цвет, запах, вкус, консистенция);
 - проводит снятие пробы готовой продукции;
 - 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;
 - проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

4. Содержание и формы работы

- 4.1. Бракеражная комиссия в составе не менее 3 человек ежедневно проводит снятие бракеражной пробы за 20-30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 4.2. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи медсестры, агента по снабжению, повара.
- 4.3. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав пищу в котле. Бракераж начинают с блюд имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.д.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражен отчетливее, сладкие блюда

дегустироваться в последнюю очередь. Блюда и кулинарные изделия, имеющие следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, подгорелые, утратившие свою форму, портящие блюда, не допускаются к раздаче. Бракеражная комиссия ставит подпись напротив записи «К раздаче не допускаю».

4.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в листы бракеража готовой продукции, которые после рабочего дня нумеруются, сшиваются, скрепляются печатью, прикрепляются в Журнал бракеража готовой продукции и хранятся у медсестры.

4.5. Основными формами работы бракеражной комиссии являются:

- совещания (1 раз в квартал);

- контроль, осуществляемый членами бракеражной комиссии;

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

4.6. Контроль проводится в виде плановых проверок в соответствии с утвержденным планом производственного контроля ДОУ.

Примерный перечень вопросов, подлежащих контролю и рассмотрению:

- оценка органолептических свойств приготовленной пищи;

- контроль за полнотой вложения продуктов в котел;

- предотвращение пищевых отравлений;

- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;

- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;

- обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке;

- контроль за организацией сбалансированного безопасного питания;

- контроль за качеством поступающих пищевых продуктов;

- ведение журналов бракеража сырой и готовой продукции;

- контроль за качеством готовых блюд и соблюдением объема порций;

- контроль за выполнением норм питания и витаминизации 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 качества питания в детском саду.

5. Оценка организации питания в детском саду

5.1. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно.

5.2. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал сразу после снятия пробы и оформляется подписями членов бракеражной комиссии. Не допускается ведение журнала до снятия пробы.

5.3. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.д.) 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).

5.4. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточной пробы.

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

7. Делопроизводство бракеражной комиссии

- 7.1. ДОУ, в котором организовано приготовление питания, обязано иметь бракеражный журнал, который обязательно прошнуровывается, пронумеровывается и скрепляется подписью заведующего и печатью ДОУ.
- 7.2. Бракеражный журнал ведется согласно утвержденным нормам СанПиН.
- 7.3. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.