

ПРИНЯТО:

общим собранием трудового коллектива муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Ромашка» с. Каменоломня

Протокол № 1 от «19» января 2021г.

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий
МБДОУ «Ромашка» с. Каменоломня
С.Ф. Федаш

Приказ № 44 от «19» января 2021г.



**Положение
о бракеражной комиссии
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Ромашка» села Каменоломня Сакского района Республики Крым**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Ромашка» села Каменоломня Сакского района Республики Крым (далее - Положение) разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Ромашка» (далее – МБДОУ).

1.2. Положение призвано регулировать деятельность бракеражной комиссии, созданной в МБДОУ с целью контроля за организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20), настоящим положением и другими нормативно-правовыми актами по вопросам организации питания детей.

1.4. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией МБДОУ.

2. Порядок создания комиссии, ее состав

2.1. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего «О создании бракеражной комиссии».

2.2. Приказ издается ежегодно в январе, либо по мере необходимости учреждения.

3. Основные задачи.

Основными задачами являются:

- 3.1. Предотвращение пищевых отравлений.
- 3.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 3.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 3.4. Обеспечение санитарии и гигиены в МБДОУ.
- 3.5. Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.
- 3.6. Обеспечение пищеблока качественными продуктами питания соответствующими сертификатами качества.
- 3.7. Оценка органолептических свойств приготовления пищи.

4. Содержание и формы работы.

4.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.

4.2. Проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения.

- 4.3. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.
- 4.4. Контролирует организацию работы на пищеблоке.
- 4.5. Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи.
- 4.6. Проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах.
- 4.7. Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.
- 4.8. Проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.
- 4.9. Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.
- 4.10. 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. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи ответственного по медицинской работе, заведующего хозяйством, повара, специалиста по закупкам, ответственного по питанию.
- 4.11. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
- 4.12. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции (далее – Журнал) установленного образца. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у ответственного лица за ведение Журнала.
- 4.13. В бракеражном журнале указывается дата, время снятия бракеража. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).
- 4.14. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем 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.
- 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).
- 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, линейку.
- 4.16. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.
- 4.17. Оценка качества приготовленных блюд и кулинарных изделий производится путем органолептической оценки степени готовности блюда, либо кулинарного изделия.
- 4.18. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

5. Управление и структура.

- 5.1. Бракеражная комиссия назначается приказом заведующего МБДОУ «Ромашка» с. Каменоломня, в составе председателя и членов, числом до 3 человек.
- 5.2. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники МБДОУ «Ромашка» с. Каменоломня, приглашенные специалисты, эксперты, а также специалисты отдела образования

5.3. Бракеражную комиссию возглавляет заведующий МБДОУ «Ромашка» с. Каменоломня.

5.4. В состав бракеражной комиссии входит:

Председатель: заведующий;

Члены комиссии: ответственный за медицинскую работу (заведующий хозяйством), повар.

5.5. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующим ДОУ.

6. Оценка организации питания в учреждении

6.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в Журнале бракеража готовой продукции.

6.2. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний, комиссия в праве приостановить выдачу готовой продукции на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

7. Права

7.1. Бракеражная комиссия учреждения имеет право:

- требовать у заведующего содействия в деятельности комиссии;
- требовать выполнения и принятия мер к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

7.2. Члены бракеражной комиссии имеют право, обратиться к администрации МБДОУ «Ромашка» с. Каменоломня с предложением о поощрении или наложении взысканий на работников пищеблока.

8. Ответственность комиссии

8.1. Бракеражная комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ними полномочий;
- за соответствие принимаемых решений законодательству РФ, нормативно-правовым актам.