

Принято:
Общим собранием работников
МБДОУ «Детский сад № 138»
г.о. Самара

Протокол № 5
от «27» августа 2021г.

Согласовано:
Советом родителей
МБДОУ «Детский сад № 138»
г.о. Самара

Протокол № 3
от «27» августа 2021г.

Утверждено:
Приказом № 115-22-од
от «01» сентября 2021г.
Заведующий МБДОУ
«Детский сад № 138» г.о.



Н.Н.Болясова

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии

Бюджетного учреждения

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 138» г.о. Самара (далее – МДОУ) и регламентирует деятельность бракеражной комиссии.

1.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а так же в соответствии с Уставом МБДОУ в целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в бюджетном учреждении 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",

- Приказ Министерства просвещения РФ от 31 июля 2020 г. № 373 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам дошкольного образования";

- "Санитарно - эпидемиологические требования 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. N 32;

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г. № 28;

- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01»; утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. № 36;

- Инструкцией по проведению С-витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994 г. № 06-15/3-15;

- Методические рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям МР 2.4.0260-21

- Настоящим Положением.

1.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, методическими рекомендациями МР2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании, ГОСТами.

1.5. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией, профсоюзным комитетом бюджетного учреждения.

1.6. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется утвержденным 20-дневным меню и прилагаемыми к нему сборниками рецептур, технологическими картами.

2. Цели и задачи

2.1. В целях осуществления контроля доброкачественности поступаемой и готовой продукции в ДОУ создается и действует бракеражная комиссия.

2.2. Задачи работы:

- создание необходимых условий для обеспечения безопасного и полноценного питания детей.

- выявление и своевременная ликвидация недостатков в организации питания детей;
- контроль над соблюдением законодательства РФ по санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;
- исполнение правовых актов, регламентирующих ДООУ;
- обеспечение контроля над организацией полноценного питания детей, посещающих ДООУ;
- повышение эффективности работы по организации питания детей, посещающих ДООУ;
- осуществление проверки каждой партии готовых блюд, изделий, напитков до начала реализации;
- контроль порционности блюда в течение рабочего дня;
- проверка на раздаче правильности хранения блюд, наличия компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества.

3. Управление и структура Бракеражной комиссии.

3.1. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего бюджетным учреждением. Состав комиссии, сроки её полномочий оговариваются в приказе заведующего Бюджетного учреждения.

3.2. Состав комиссии, функции, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего МДООУ

3.3. Бракеражная комиссия состоит из 3-4 членов. В её состав входят: председатель комиссии – заведующий МБДООУ; члены комиссии - повар-бригадир, медицинский работник, представитель администрации ДООУ, может быть привлечен представитель родительской общественности. Заведующий ДООУ издает приказ о составе бракеражной комиссии. Результаты контроля регистрируются в бракеражном журнале.

4. Полномочия комиссии.

4.1. Бракеражная комиссия проводит:

- органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. (органолептическая оценка качества приготовленных блюд осуществляется по пятибалльной системе, с учетом их специфических свойств);
- снятие пробы готовой продукции;
- 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;
- вносит запись в журнал бракеража готовой продукции и разрешение их к выдаче.

5. Содержание и формы работы.

5.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

5.2. 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 директором ООО «Комбинат школьного питания» Промышленного района и заведующим МБДОУ, должны стоять подписи медсестры, повара-бригадира.

5.3. 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. Блюда и кулинарные изделия, имеющие 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, - не допускаются к раздаче. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив записи «К раздаче не допускаю».

5.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медсестры.

5.5. Основными формами работы бракеражной комиссии являются:

- наблюдение;
- снятие пробы продукции;
- изучение документов;
- контроль, осуществляемый руководителем ДОУ, членами бракеражной комиссии, согласно плана производственного контроля ДОУ.

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

5.6. Контроль проводится в виде плановых проверок в соответствии с утвержденным планом производственного контроля ДОУ, который обеспечивает периодичность и исключает нерациональное дублирование в организации проверок и в виде оперативных проверок с целью установления фактов и проверки сведений о нарушениях.

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 хранением и реализацией пищевых продуктов.
- Контроль за качеством поступающих пищевых продуктов и наличием сопроводительных документов.
- Ведение журналов бракеража сырой и готовой продукции.

- Контроль за качеством готовых блюд и соблюдением объема порций.
- Контроль за выполнением норм питания и витаминизацией 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 и качества питания в детском саду.

6. Оценка организации питания в МБДОУ.

6.1. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

6.2. 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.

6.3. 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.

6.4. 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).

6.5. 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». Блюдо не может быть выдано без снятия пробы.

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

6.7. 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).

6.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при заведующем. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной, материальной ответственности либо освобождается от занимаемой должности.

6.9. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточной пробы.

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

7. Результаты работы бракеражной комиссии

7.1. 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.

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

7.3. Администрация ДООУ при установлении надбавок к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать результаты работы бракеражной комиссии.

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

8. Делопроизводство бракеражной комиссии

8.1. МБДООУ обязано иметь бракеражный журнал, который обязательно прошнуровывается, пронумеровывается и скрепляется подписью заведующего ДООУ и печатью ДООУ.

8.2. В бракеражном журнале записывается:

- Дата и час изготовления блюда;
- Время снятия бракеража;
- Наименование блюда, кулинарного изделия;
- Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия;
- Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия;
- Примечание (При неустраняемых дефектах, квалифицируемых, как неудовлетворительное состояние продукта, комиссия устанавливает факт выпуска брака и обосновывает сделанные выводы в данной графе)..

9. Ответственность

9.1. Члены бракеражной комиссии несут ответственность за:

- Качественное выполнений возложенных на них функций.
- Обеспечение безопасных условий приготовления пищи для детей
- Ведение соответствующей документации
- Предоставление необходимой отчетности по итогам учебного года.

9.2. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

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

ПРИМЕЧАНИЕ: срок действия Положения не ограничен.