

ПРИНЯТО

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий МДОУ

д/с «Аленький цветочек»

/Н.О.Олзоева/

Приказ

№ 10 от 10.05.2022 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**

о бракеражной комиссии

Муниципального дошкольного образовательного учреждения детский сад

«Аленький цветочек» городского округа «Поселок Агинское»

1. Общие положения

1.1 Настоящее «Положение о бракеражной комиссии» (Далее - Положение) в муниципальном дошкольном образовательном учреждении детский сад «Аленький цветочек» (далее – ДОУ) разработано в соответствии с Федеральным Законом РФ от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 16.04.2022г., Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 01.01.2022г., Уставом муниципального дошкольного образовательного учреждения.

1.2. Настоящее Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, брокеражу готовой продукции определяет цель, задачи и функции Комиссии по контролю за организацией и качеством питания, брокеражу готовой продукции (далее - Комиссия), регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

1.3. Комиссии по контролю за организацией и качеством питания, брокеражу готовой продукции – это комиссия общественного контроля ДОУ, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения технологии приготовления пищи и санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ.

1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

2. Порядок создания Комиссии и ее состав

2.1 Состав Комиссии, срок её полномочий утверждается приказом заведующего ДОУ о создании бракеражной комиссии.

2.2 Бракеражная комиссия состоит не менее, чем из 3 членов. В состав Комиссии могут входить:

- Заведующий ДОУ или его заместитель (председатель Комиссии);
- Медицинский работник ДОУ (медсестра);
- Кладовщик ДОУ;

- Повар ДОУ;
- Педагогические сотрудники ДОУ;
- Плен профсоюзного комитета ДОУ;

В необходимых случаях в состав Комиссии могут быть включены другие работники ДОУ, приглашенные специалисты, родители.

Комиссия работает в тесном контакте с Администрацией ДОУ и профсоюзным комитетом ДОУ.

Члены Комиссии работают на добровольной основе.

3. Функции Комиссии

3.1. Бракеражная комиссия:

- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения согласно признакам доброкачественности продуктов;
- проверка соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- контроль организации работы на пищеблоке;
- ежедневное отслеживание за правильностью составления меню-раскладок;
- осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение её цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.
- контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд.

3.2. Комиссия проверяет:

- Сопроводительную документацию на поставку продуктов питания, сырья (с каждой поступающей партией), заполняя журнал контроля поставляемой продукции, журнал брокеража скоропортящейся продукции;
- Условия транспортировки поступающей партии;
- Рацион питания, сверяя его с двухнедельным и ежедневным меню;

- Наличие технологической и нормативно-технической документации на пищеблоке;
- Ежедневно сверяет закладку продуктов питания с меню;
- Соответствие приготовления технологической карте;
- помещения для хранения продуктов, соблюдение сроков реализации, заполняя соответствующие журналы;
- Осуществляет ежедневный визуальный контроль условий труда в производственной среде пищеблока и групповых помещениях;
- Соответствие ежедневного режима питания с графиком приема пищи;

Контроль осуществляется в виде выполнения ежедневных функциональных обязанностей комиссии по контролю за организацией и качеством питания, брокеражу готовой продукции, а так же плановых или оперативных проверок.

3.4. Все блюда, кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке ДООУ, подлежат обязательному брокеражу по мере их готовности. Брокераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

4. Оценка организации питания в ДООУ

4.1. В меню 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 старшей медсестры, кладовщика, повара.

4.2.. Бракеражную пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

4.3. 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.

4.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью; хранится у медицинской сестры.

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

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.

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.

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).

Оценка «неудовлетворительно» (брак) 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».

4.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

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

4.8. 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.

4.9. 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 (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

4.10. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. Выдача готовой пищи производится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче, целом.. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

4.11. Основными формами работы бракеражной комиссии являются:

- совещания;
- контроль, осуществляемый руководителем ДОУ, членами бракеражной комиссии, согласно плану производственного контроля ДОУ.

4.12. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел заведующему детским садом на административное совещание, заседания педагогического совета, родительского комитета.

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.

Администрация ДОУ обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры по устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

5. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии

5.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в детском саду;
- контролировать выполнение принятых решений;
- направлять при необходимости продукцию на исследование в санитарнотехнологическую пищевую лабораторию;
- составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание невостребованных порций, недоброкачественных продуктов;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в ДОУ;
- ходатайствовать перед администрацией детского сада о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в дошкольном образовательном учреждении.

5.2.. Бракеражная комиссия обязана:

- контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверять складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- контролировать организацию работы на пищеблоке;
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следить за правильностью составления меню;
- присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;

- осуществлять контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
 - проводить органолептическую оценку готовой пищи;
 - проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;
 - проводить просветительскую работу с педагогами и родителями воспитанников.
- 4.3. Бракеражная комиссия несет ответственность:
- за выполнение закрепленных за ней полномочий;
 - за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ;
 - за достоверность излагаемых фактов в бракеражном журнале готовой продукции, в журнале контроля над закладкой основных продуктов, в актах на списание невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия детей.

6. Делопроизводство

6.1. Дошкольное образовательное учреждение ведет акты на списание невостребованных порций и бракеражные журналы:

- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья.

6.2. Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью учреждения.

6.3. Журнал бракеража готовой продукции хранится у медицинской сестры.

6.4. Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья хранится на складе и заполняется по мере поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов.

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии в детском саду является локальным нормативным актом, принимается на Педагогическом совете дошкольного образовательного учреждения и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

7.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

7.3. Данное Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.7.2. настоящего Положения.

7.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.