

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ДЕТСКИЙ САД № 245 СОВЕТСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА»**

СОГЛАСОВАНО  
Протоколом Совета  
МОУ Детского сада № 245  
От 11.01.2021 № 1

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий МОУ Детский сад № 245  
\_\_\_\_\_ Т.А.Беркова  
11.01.2021

**Положение  
о бракеражной комиссии  
муниципального дошкольного образовательного учреждения  
«Детский сад № 245 Советского района Волгограда»**

**1. Общие положения**

1.1. Положение о бракеражной комиссии в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детского сада № 245 Советского района Волгограда» (далее – Положение ДОО) разработано в соответствии санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением главного санитарного врача РФ от 28.09.2020 года №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», с Положением об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда, реализующих основные образовательные программы дошкольного образования и осуществляющих присмотр и уход за детьми дошкольного возраста, утвержденным решением Волгоградской городской Думы от 09.11.2016 № 49/1469 с целью осуществления контроля качества готовой продукции и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОО, за созданием необходимых условий для организации питания в ДОО.

**2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав**

2.1. Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего ДОО.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3–4 членов. В состав комиссии входят:

- заведующий ДОО (председатель комиссии);
- ответственный за организацию питания в ДОО;
- представитель организации, заключившей с ДОО контракт на оказание услуг по организации питания воспитанников в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях Советского района Волгограда
- член профсоюзного комитета ДОО.

**3. Полномочия комиссии**

3.1 Бракеражная комиссия ДОО:

- ежедневно проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- контролирует забор и хранение суточных проб;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

#### **4. Оценка организации питания в ДОО.**

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции (в соответствии с приложением № 8 таблица 1 СанПиН 2.4.1. 3049-13)(Приложение 1);

Органолептическую оценка готовой пищи осуществляется в соответствии с характеристикой блюда в технологической карте.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.2 При контроле за отбором суточных проб отмечают:

порционные блюда отбираются в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

4.3. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции. В случае выявления грубых нарушений при приготовлении пищи и необходимости приостановки выдачи готовой продукции составляется акт о выявленных нарушениях

4.4. Администрация ДОО обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией, в том числе, проводить претензионную работу с исполнителем контракта на оказание услуг по организации питания воспитанников в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях Советского района Волгограда

4.5. Представители профсоюзного комитета ДОО, общественного совета по контролю качества питания вправе проконтролировать организацию питания детей, изучая и анализируя работу бракеражной комиссии.

Положение составлено заведующим Т.А.Берковой  
Положение действует до замены новым.

Приложение № 1

к Положению о бракеражной комиссии  
муниципального дошкольного образовательного учреждения  
«Детского сада № 245 Советского района Волгограда»

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

Дата и час изготовлен ия блюда	Время снятия бракера жа	Наименован ие готового блюда,	Результаты органолептическ ой оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракер. комисси и	Результ ат взвешива ния	примеч ание
1	2	3	4	5	6	7	