

Принято:  
на Совете МОУ  
Протокол № 3 от 01.07.2022  
Председатель Совета МОУ  
\_\_\_\_\_ Е. С. Журавлёва

Утверждаю:  
Заведующий  
МОУ Детский сад № 356  
\_\_\_\_\_ Е. Н. Копенская  
Приказ № 160 от 06.07.2022 г.

**Положение о бракеражной комиссии по питанию  
в муниципальном дошкольном образовательном учреждении  
«Детский сад № 356 Центрального района Волгограда»**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» в действующей редакции, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", нормами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и МР 2.3.6.0233-21. Методические рекомендации к организации общественного питания населения от 02.03.2021, Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Уставом муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 356 Центрального района Волгограда» (далее – МОУ).

1.2. Бракеражная комиссия – общественный орган, создается в рамках организации питания, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических, технологических требований при приготовлении и раздаче пищи в МОУ.

**2. Порядок создания бракеражной комиссии**

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего.

2.2. Численный состав должен быть не менее трех человек.

2.3. В состав комиссии входят:

- заведующий ДООУ (председатель комиссии);
- медицинская сестра;
- сотрудник обслуживающей организации;
- заместитель заведующего по административно – хозяйственной работе.

2.4. На время отсутствия заведующего в состав бракеражной комиссии может входить старший воспитатель.

### 3. Полномочия комиссии

#### 3.1. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке, 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;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи в соответствии с методикой проведения данного анализа:
  - осмотр внешнего вида образцов пищи (внешний вид, цвет);
  - определение запаха пищи;
  - снятие пробы на вкус (вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления), т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.
  - записывает в «Журнал бракеража готовой пищевой продукции» соответствующие оценки после пробы каждого блюда:
    - «соответствует технологической карте» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;
    - «не соответствует технологической карте» - изменения в технологии приготовления пищи нельзя исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

### 4. Оценка организации питания

4.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно производит снятие бракеражной пробы до начала выдачи готовой пищи.

4.2. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню. В нем должны быть проставлены дата, полное наименование блюда, количество. Ежедневное меню должно быть утверждено заведующим МОУ.

4.3. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав 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 выражен отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

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

4.5. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в «Журнал бракеража готовой пищевой продукции».

## **5. Права комиссии**

5.1. Комиссия имеет право:

- требовать выполнения и принятия мер к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

## **6. Ответственность комиссии**

6.1. Комиссия несет ответственность за выполнение закрепленных за ней полномочий в соответствии принимаемых решений законодательным и нормативным актам Российской Федерации.

## **7. Заключительные положения**

7.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом МОУ, принимается на Совете МОУ и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего МОУ.

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

7.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.7.1. настоящего Положения.

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