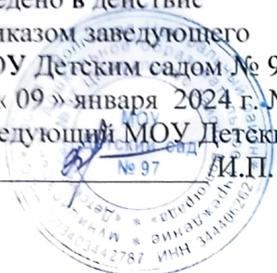


Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 97 Центрального района Волгограда»
400087, Волгоград, ул. Новороссийская, 30
Тел.: 90-27-29

Введено в действие
приказом заведующего
МОУ Детским садом № 97
от « 09 » января 2024 г. № 4
заведующий МОУ Детский сад № 97
№ 97 / Д.П. Ляшенко/



Утверждено
на Совете МОУ Детского сада № 97
протокол от « 09 » января 2024 г. № 1
председатель
Совета МОУ Детский сад № 97
/ Н.Н. Фалалеева/

ПОЛОЖЕНИЕ
о создании и организации работы бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регулирует деятельность бракеражной комиссии как органа контроля за качеством питания воспитанников муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 97 Центрального района Волгограда») (далее - МОУ Детский сад № 97).

1.2. Бракеражная комиссия создается и действует в целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МОУ Детский сад № 97.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 27.10.2020г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20, настоящим Положением, приказом заведующего МОУ «Об организации питания воспитанников в МОУ Детский сад № 97, Порядком организации питания воспитанников в МОУ Детский сад № 97, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

1.4. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.5. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. Ответственность за ознакомление возлагается на Безелюк Кушди-Хан Муссаевну, старшую медицинскую сестру МОУ.

1.6. Настоящее Положение вступает в силу с момента его утверждения приказом заведующего и действует до замены новым.

2. Управление и структура бракеражной комиссии.

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего МОУ. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе заведующего МОУ.

2.2. В состав бракеражной комиссии входят:

- заведующий;
- старшая медицинская сестра;
- представитель организации, предоставляющий услугу по организации питания воспитанников.

3. Полномочия бракеражной комиссии.

3.1. Бракеражная комиссия, руководствуясь в своей деятельности Порядком организации питания воспитанников в МОУ Детский сад № 97 и настоящим Положением, проверяет качество оказываемых услуг, в том числе:

- знакомится ежедневно до снятия бракеража с документами, подтверждающими происхождение, качество и безопасность пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд на текущий день, контролирует условия хранения и сроки годности продуктов.

3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за:

- временем приготовления и качеством приготовленных в МОУ блюд и кулинарных изделий, соблюдением технологии их приготовления;

- наличием суточных проб;

- фактическим выходом одной порции каждого блюда;

- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему реализованных порций и количеству детей;

- проводит ежедневно органолептическую оценку приготовленных блюд в соответствии с характеристиками, указанными в технологических картах, результаты бракеража заносит в журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с приложением № 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), дает разрешение к выдаче блюд, подтверждая подписями всех членов бракеражной комиссии.

3.3. Бракеражная комиссия вправе выносить на рассмотрение администрации МОУ предложения по улучшению качества питания и культуры обслуживания.

3.4. Бракеражная комиссия отчитывается о своей работе на совещаниях при заведующем.

4. Содержание и формы работы.

4.1. Бракеражная комиссия в составе 3 человек ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

4.2. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню - требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи старшей медсестры, кладовщика, повара.

4.3. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тару с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

4.4. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

4.5. 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. При бракераже кулинарных изделий члены комиссии пользуются методикой органолептической оценки пищи (см. приложение № 1)

4.6. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах). Выдается (не выдается) разрешение к реализации блюда кулинарного изделия.

4.7. Разрешение на реализацию блюда кулинарных изделий не выдается, если имеются 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.

В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группу до принятия необходимых мер по устранению замечаний. Если блюдо не допускается к раздаче, то бракеражная комиссия ставит свои подписи под записью «не разрешено».

4.8. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

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

4.10. 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.

4.11. 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).

5. Документация бракеражной комиссии.

7.1. Основной документацией бракеражной комиссии является журнал бракеража готовой пищевой продукции, который ведется по установленной форме.

7.2. Журнал бракеража готовой пищевой продукции должен быть прошит, пронумерован и скреплен печатью заведующего МОУ.

7.3. Хранится журнал бракеража готовой пищевой продукции у исполнителя Контракта.

6. Взаимодействие по функционалу.

8.1. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией МОУ Детский сад № 97, профсоюзным комитетом МОУ.

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

Срок действия данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

Положение разработано заведующим МОУ Детским садом № 97 _____ И.П.Ляшенко