

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
МБДОУ «Колокольчик» г. Суrowикино
Черноярова И.С.
Приказ № 76 от 29.08.2024

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат 1b21470bf7e9e0609c0839b848a09c5c
Владелец Черноярова Инна Сергеевна
Действителен с 02.07.2024. по 25.09.2025.

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии и бракераже пищи
в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
детском саду «Колокольчик» г. Суrowикино Волгоградской области.

Пояснительная записка.

Настоящее **Положение о бракеражной комиссии и бракераже пищи** (далее – Положение) разработано в соответствии с Законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32); санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28).

Ответственность за организацию питания возлагается на учреждение, осуществляющие образовательную деятельность. Повседневный контроль организации питания в МБДОУ «Колокольчик» г. Суrowикино (далее – МБДОУ) осуществляют руководитель назначенные приказом ответственные лица. Руководитель осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания.

Проводится контроль качества поступающих продуктов, связанный с их транспортировкой и условиями хранения, контроль соблюдения сроков реализации, технологии приготовления пищи и качества готовых блюд. Проверяются также санитарно-противоэпидемический режим пищеблока и соблюдение работниками правил личной гигиены. Все продукты, поступающие в МБДОУ, подлежат обязательному осмотру - бракеражу. Для осуществления качественного и систематического контроля питания в МБДОУ создается бракеражная комиссия.

Работа комиссии регламентируется Положением о бракеражной комиссии.

1. Общие положения.

1.1. В соответствии с Уставом МБДОУ, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБДОУ создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. В целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБДОУ создается и действует бракеражная комиссия.

1.3. Все продовольственное сырье, все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке МБДОУ, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуски каждой вновь приготовленной партии.

1.4. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий. поступившего продовольственного сырья производит бракеражная комиссия.

1.5. МБДОУ имеет Бракеражные журналы:

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

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

1.5. Журнал бракеража готовой продукции ведет назначенный приказом руководителя ответственный сотрудник.

Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья ведет завхоз-кладовщик по мере поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав.

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом руководителя МБДОУ.

Состав бракеражной комиссии, распределение обязанностей между членами бракеражной комиссии ее полномочий утверждаются приказом заведующего МБДОУ на начало календарного года.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3-5 членов.

В состав комиссии входят заведующий МБДОУ (председатель комиссии); завхоз, представители коллектива работников.

3. Полномочия бракеражной комиссии.

3.1. Бракеражная комиссия МБДОУ:

- осуществляет 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;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.; в соответствии с методикой проведения, с занесением результатов органолептической оценки в Журнал бракеража готовой продукции.
- имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению причин замечаний.
- при проведении бракеража комиссия руководствуется требованиями к технологии и качеству приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии с технологическими картами.
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

4. Оценка организации питания в МБДОУ.

4.1. Результаты проверки выхода готовых блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале.

Оценка качества блюд и кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции в соответствии с методикой органолептической оценки пищи. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям - «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

4.2. Оценка качества готовой пищи 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. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом.

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

4.3. Блюда и кулинарные изделия, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями, к раздаче допускаются.

4.4. 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 и изделия не допускаются к раздаче и в бракеражный журнал вносится соответствующая запись, где комиссия ставит свои подписи напротив записи «К раздаче не допускаю».

4. Заключительные положения

4.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии и бракераже пищи является локальным нормативным актом и утверждается приказом заведующего МБДОУ.

4.2. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной и безвозмездной основе.

4.3. Положение действует до принятия нового. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.