

СОГЛАСОВАНО

Председатель
профсоюзного комитета

Зорфа
« 03 » 09 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МДОУ
Некоузский детский сад №3



Положение о бракеражной комиссии

1. Общие положения.

1. Настоящее Положение разработано на основе постановления Главного государственного санитарного врача РФ: от 27.10.20 г. № 32 об утверждении СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

1.1. Основываясь на принципах коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом Учреждения в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в детском саду создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Назначение бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за организацией питания детей.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН, технологическими картами, ТР ТС (технические регламенты).

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

1.5. Срок действия данного положения не ограничен.

2. Управление и структура бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего Учреждением на учебный год. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе.

2.2. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 3 человек.

2.3. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации, медицинский работник, педагогические сотрудники Учреждения (член профсоюза).

3. Обязанности бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия обязана:

- осуществлять мониторинг - контроль за работой пищеблока;
- проверять санитарное состояние пищеблока,
- проверять качество поступающей продукции,
- проверять соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации,
- проводить бракераж готовой продукции,
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам,
- контролировать разнообразие блюд и соблюдение циклического меню,
- контролировать выход готовой продукции,
- контролировать наличие суточных проб,

- контролировать наличие маркировки на посуде,
- предотвращать пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания,
- своевременно выполнять рекомендации предписания вышестоящих и контролирующих организаций.

4. Полномочия комиссии.

Бракеражная комиссия Учреждения:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания,
- проверяет на пригодность складские и другие помещения, а также условий их хранения
- следит за правильностью составления меню,
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблоков,
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход готовой продукции
- контролирует организацию работы на пищеблоке
- осуществляет оценку качества приготовляемых блюд и определяет температуру горячих блюд при раздаче.

Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями: повара (шеф-повара, ответственного за организацию питания, дежурного администратора)

5. Содержание и формы работы.

- Бракеражная комиссия проверяет наличие и правильность хранения суточных проб готовой продукции.
- Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда.
- Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции (допускаются отклонения \pm , - 3% от нормы выхода), а также установления массы 10 порций, которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения 0 % от нормы выхода).
- Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чистые приборы, питьевую воду, тарелки с указанием веса на обратной стороне (вмещающие как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.
- Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 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 выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.
- Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции». В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

6. Бракераж пищи.

- Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
- Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала её реализации. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.
- За качество пищи несут ответственность медсестра, ответственная за организацию питания(медсестра), шеф –повар (повар), дежурный администратор.
- Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям (качественно/некачественно).

Оценка **качественно** ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету, запаху, консистенции, внешнему виду утвержденной в рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка **некачественно** дается изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственным изделиям вкус и запах, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда.

Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи под записью «К раздаче не допускаю». О данном факте составляется акт, акт доводится до заведующего Учреждением.

- Лица, виновные в некачественном приготовлении блюд и кулинарных изделий привлекаются к материальной и другой ответственности.
- Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно.

7. Осуществление контроля за работой бракеражной комиссии.

- Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет заведующий Учреждением.
- В случае невозможности решения спорных вопросов между членами комиссии, работниками пищеблока и другими лицами, заведующий Учреждением совместно с администрацией создают временную комиссию для решения спорных вопросов.

**План работы бракеражной комиссии на 2021/2022 учебный год
по МДОУ Некоузский детский сад №3**

Мероприятия в детском саду	Сроки выполнения	Ответственный
Проведение организационных совещаний	По плану	Председатель комиссии
Отслеживание качества готовых блюд	ежедневно	Члены комиссии
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	ежеквартально	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии кладовщика
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1–2 раза в неделю	Члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Член комиссии (медицинский работник, председатель)
Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии, медицинский работник
Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
Отчет на Общем собрании ДДОУ о проделанной работе комиссии	декабрь, май	Председатель комиссии