

Государственное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение детский сад № 39 комбинированного вида
Колпинского района Санкт-Петербурга

ПРИНЯТО
Решением педагогического совета
протокол № 1 от 31.08 2021 г.



**Положение
о бракеражной комиссии**

2021 год

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для ГБДОУ детского сада № 39 комбинированного вида Колпинского района СПб (далее - ДОУ) и регламентирует деятельность бракеражной комиссии учреждения.

1.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом ДОУ в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи создается и действует бракеражная комиссия.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 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», Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Инструкцией по проведению С-витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994 г. № 06-15/3-15, а также Уставом дошкольного образовательного учреждения и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность, настоящим Положением.

- 1.4. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией ДОУ.
- 1.5. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется утвержденным 10-дневным меню, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СПТ 2.3/2.4.3590-20. СПТ 2.4.3648-20. СПТ 3.1/2.4.3598-20, СПТ 2.2.3670-20., сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

2. Цели и задачи

В целях осуществления контроля доброкачественности поступаемой и готовой продукции в ДОУ создается и действует бракеражная комиссия.

Задачи работы:

- создание необходимых условий для обеспечения безопасного и

полноценного питания детей.

- выявление и своевременная ликвидация недостатков в организации питания детей;
- контроль над соблюдением законодательства РФ по санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;
- исполнение правовых актов, регламентирующих ДОУ;
- обеспечение контроля над организацией полноценного питания детей, посещающих ДОУ;
- повышение эффективности работы по организации питания детей, посещающих ДОУ;
- осуществление проверки каждой партии готовых блюд, изделий, напитков до начала реализации;
- контроль порционности блюда в течение рабочего дня;
- проверка на раздаче правильности хранения блюд, наличия компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества.

3. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

3.1. Бракеражная комиссия создается педагогическим советом ДОУ.

3.2. Состав комиссии, функции, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего ДОУ.

3.3. Бракеражная комиссия состоит из 3-4 членов. В состав комиссии входят: представитель администрации; медсестра (ответственный за работу пищеблока); может быть привлечен представитель родительской общественности. Из числа членов бракеражной комиссии выбирается председатель. Заведующий ДОУ издает приказ о составе бракеражной комиссии.

3.4. Бракеражная комиссия проводит:

- органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. (органолептическая оценка качества приготовленных блюд осуществляется по пятибалльной системе, с учетом их специфических свойств);
- проводит снятие пробы готовой продукции;
- 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;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- вносит запись в журнал бракеража готовой продукции и разрешение их к выдаче.

4. Содержание и формы работы

4.1. Бракерая комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракерая 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, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи медсестры, кладовщика, повара.

4.3. Бракерая пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракерая 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. 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, - не допускаются к раздаче. Бракерая комиссия ставит свои подписи напротив записи «К раздаче не допускаю».

4.4. Результаты бракерая пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью.

4.5. Основными формами работы бракерая комиссии являются:

- наблюдение;
- снятие пробы продукции;
- изучение документов;
- контроль, осуществляемый руководителем ДОУ, членами бракерая комиссии, согласно плана производственного контроля ДОУ.

Результаты работы бракерая комиссии оформляются в форме протоколов или доклада о состоянии дел по организации питания в детском саду. Итоговый

материал должен содержать констатацию фактов, выводы и, при необходимости, предложения.

4.6. Контроль проводится в виде плановых проверок в соответствии с утвержденным планом производственного контроля ДООУ, который обеспечивает периодичность и исключает нерациональное дублирование в организации проверок и в виде оперативных проверок с целью установления фактов и проверки сведений о нарушениях.

Примерный перечень вопросов, подлежащих контролю и рассмотрению

- Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
- Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.
- Предотвращение пищевых отравлений
- Предотвращение желудочнокишечных заболеваний.
- Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
- Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.
- Контроль за хранением и реализацией пищевых продуктов.
- Контроль за качеством поступающих пищевых продуктов и наличием сопроводительных документов.
- Ведение журналов бракеража сырой и готовой продукции.
- Контроль за качеством готовых блюд и соблюдением объема порций.
- Контроль за выполнением норм питания и витаминизацией пищи.
- Контроль за соблюдением питьевого режима.
- Контроль за закладкой основных продуктов питания.
- Контроль за отбором суточной пробы. Итоги проверок заслушиваются на совещании при заведующем, где обсуждаются замечания и предложения по организации и качества питания в детском саду.

5. Оценка организации питания в детском саду

5.1. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

5.2. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

5.3. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

5.4. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные

нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

5.5. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим 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. Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю». Блюдо не может быть выдано без снятия пробы.

5.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал сразу после снятия пробы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии. Не допускается ведение журнала до снятия пробы. 5

.7. 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).

5.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при заведующем. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной, материальной ответственности либо освобождается от занимаемой должности.

5.9. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточной пробы.

5.10. Бракеражная комиссия несет полную ответственность за допуском готовых блюд к выдаче и их качеством, достоверность информации.

6. Результаты работы бракеражной комиссии

6.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

6.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

6.3. Администрация ДООУ при установлении надбавок к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки.

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

7. Ответственность

7.1. Члены бракеражной комиссии несут ответственность за:

- Качественное выполнение возложенных на них функций.
- Обеспечение безопасных условий приготовления пищи для детей
- Ведение соответствующей документации
- Предоставление необходимой отчетности по итогам учебного года.

7.2. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

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



Подписано и прошнуровано
инспектор
/И.М. Рыбусенко/