

СОГЛАСОВАНО

ООО «ОБЩЕПИТ-3»

Директор Вагапова Н.Г.

« 16 » 01 2025г.



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий

МАДОУ «Детский сад №87»

г. Sterlitamak RB

С.Н. Ротач

« 16 » 01 2025г

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад № 87» городского округа город Sterlitamak
Республики Башкортостан

РАССМОТРЕНО

Общим собранием родителей

МАДОУ «Детский сад №87»

г. Sterlitamak RB

« 15 » 01 2025г. Протокол № 2

1. ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с «Положением об организации питания воспитанников МАДОУ «Детский сад №87», в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» в редакции от 23 апреля 2018 г, уставом МАДОУ «Детский сад №87». ГОСТ 31986-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».
- 1.2. Положение составлено в рамках мероприятия ХАССП для контроля за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи и выполнением санитарно-гигиенических требований.
- 1.3. Положение определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности бракеражной комиссии.
- 1.4. В соответствии с договором на оказании услуг по организации питания воспитанников МАДОУ «Детский сад №87» с администрацией ООО «Общепит-3» .
- 1.5. Бракеражная комиссия ДОУ работает в тесном контакте с администрацией ООО «Общепит-3».

2. Основные цели и задачи бракеражной комиссии

- 2.1. Бракеражная комиссия создается с целью осуществления постоянного контроля качества готовых блюд, приготовленных в пищеблоке образовательной организации.
- 2.2. Задачи бракеражной комиссии:
 - контроль массы всех готовых блюд (штучных изделий, полуфабрикатов, порционных блюд, продукции к блюдам);
 - органолептическая оценка всех готовых блюд (состав, вкус, температура, запах, внешний вид, готовность).
- 2.3. Возложение на бракеражную комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам ее создания, не допускается.
- 2.4. Решения, принятые бракеражной комиссией в рамках имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные к исполнению всеми работниками образовательной организации либо теми, кому они непосредственно адресованы, если в таких решениях прямо указаны работники образовательной организации.

3. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЁ СОСТАВ

3.1. Бракеражная комиссия состоит из 3 представителей:

Заведующий ДОУ – председатель комиссии;

Старшая медицинская сестра ДОУ или (представитель ДОУ);

Работник ООО « Общепит-3» - бригадир.

3.2. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники ДОУ, приглашенные эксперты, специалисты, родители (законные представители). Персональный состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом руководителя образовательной организации.

3.3. Отсутствие отдельных членов бракеражной комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций комиссии достаточно не менее 2 ее членов.

4. ПОЛНОМОЧИЯ КОМИССИИ

4.1. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно- гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил и условий их хранения;
- следит ежедневно за правильностью составления меню - раскладок;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следит и контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов в котел, проверяет выход блюд;

4.2. Бракеражная комиссия обязана:

- ежедневно являться на бракераж готовой пищевой продукции за до начала раздачи;
- добросовестно выполнять возложенные функции: отбирать пробы готовой пищевой продукции, проводить контрольное взвешивание и органолептическую оценку;
- выносить одно из трех обоснованных решений: допустить к раздаче, направить на доработку, отправить в брак;
- ознакомиться с меню, таблицами выхода и состава продукции, изучить технологические и калькуляционные карты приготовления пищи, качество которой оценивается;

- своевременно сообщить руководству образовательной организации о проблемах здоровья, которые препятствуют осуществлению возложенных функций;
- осуществлять свои функции в специально выдаваемой одежде;
- перед тем как приступить к своим обязанностям, вымыть руки и надеть специальную одежду;
- присутствовать на заседании при руководителе образовательной организации по вопросам расследования причин брака готовых блюд;
- фиксировать результаты бракеража в учетных документах.

5. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДОУ

5.1. Результаты проверки выхода блюд, их качество отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по 4-х бальной системе. В случае каких - либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе снизить оценку.

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

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

5.4. Выдача готовой продукции проводится 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, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

5.5. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены методикой проведения данного анализа.

6. МЕТОДИКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ

6.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

6.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

6.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

6.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае

наружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД

7.1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

7.2. «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

7.3. «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

7.4. «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.