

ПРИНЯТО

Управляющим советом МАДОУ

«Детский сад №20» г. Стерлитамак РБ

Протокол № 1 от «10» 02 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий МАДОУ

«Детский сад №20» г. Стерлитамак РБ

 Г.Р. Шакирова

Приказ № 88 от «10» 02 2023 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

**Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад №20» городского округа город Стерлитамак
Республики Башкортостан**

СОГЛАСОВАНО

Советом родителей

(законных представителей) воспитанников

МАДОУ «Детский сад №20» г. Стерлитамак РБ

Протокол № 1 от «08» 02 2023 г.

1. Общие положения

1.1. Положение о бракеражной комиссии (далее - Положение) Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №20» городского округа город Стерлитамак Республики Башкортостан (далее - Учреждение) разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 13.07.2020;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Уставом Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №20» городского округа город Стерлитамак Республики Башкортостан
- иными нормативными правовыми актами.

1.2. Бракеражная комиссия (далее - Комиссия) - комиссия общественного контроля Учреждения, действует в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания воспитанников, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения технологии приготовления пищи и санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении.

1.3. Комиссия в своей деятельности руководствуется основным (десятидневным) меню, технологическими документами и иными локальными актами, санитарными нормами и правилами.

1.4. Перед проведением бракеража готовой продукции Комиссия знакомится с ежедневным меню и технологическими картами.

2. Порядок создания бракеражной комиссии, её состав

2.1. Состав бракеражной комиссии (далее - Комиссия) и сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего Учреждением.

2.2. В состав комиссии входят:

- Заведующий;
- Старшая медицинская сестра;
- Шеф-повар (повар);
- Представитель работников Учреждения.

Количество членов Комиссии составляет от 3 до 5 человек. На основании приказа по Учреждению в состав Комиссии могут быть включены другие работники ДОУ, приглашенные специалисты, родители.

2.3. Председателем бракеражной комиссии является заведующий Учреждением.

3. Цель и основные задачи деятельности Комиссии

3.1. Целью создания Комиссии является осуществление повседневного контроля организации питания в Учреждении.

3.2. Основными задачами Комиссии является:

- Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
- Контроль за закладкой продуктов питания при приготовлении блюд.
- Предотвращение пищевых отравлений.
- Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- Обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил на пищеблоке.
- Контроль за организацией сбалансированного питания.

4. Полномочия Комиссии

4.1. Комиссия:

- 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;
- анализирует правильность составления основного меню;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие питания физиологическим потребностям воспитанников в энергии и пищевых веществах;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;
- принимает участие в списании неостребованных порций, в связи с отсутствием воспитанников, в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд;
- констатирует факт уменьшения выхода блюд в связи с приходом в Учреждение большего количества воспитанников;
- составляет соответствующие акты по результатам выполненной работы;
- принимает участие в списании неостребованных порций, в связи с отсутствием воспитанников, в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- составляет соответствующие документы по результатам выполненной работы.

5. Содержание и формы работы Комиссии

5.1. Комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно Комиссия должна ознакомиться с основным ежедневным меню: в нем должны быть проставлены дата, полное наименование блюда, выход порций. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи старшей медицинской сестры.

Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно 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.

5.3. Результаты бракеражной пробы заносят в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у старшей медицинской сестры.

Журнал может вестись в электронном виде, распечатываться, прошиваться в папку, по окончании каждого месяца листы прошнуровываются, пронумеровываются и скрепляются печатью.

5.4. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний Комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

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

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

5.7. Оценка «хорошо» дается 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.

5.8. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям дается в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

5.9. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленное, резко кислое, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие не свойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюдо и изделие.

Такое блюдо не допускается к раздаче, и комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаем». Блюдо не может быть выдано без снятия пробы.

5.10. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в Журнал сразу после снятия пробы и оформляется подписью председателя Комиссии, старшей медицинской сестры, шеф-повара. Не допускается ведение журнала до снятия пробы.

5.11. Члены Комиссии, обязаны знать технологию приготовления блюд (изделий), чтобы квалифицированно дать соответствующую оценку блюду по органолептическим показателям, инструкцию по снятию пробы готовых блюд.

5.12. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

5.13. 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, содержащее 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.

5.14. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели т.п.) производят путем взвешивания 5-ти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10-ти порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускается отклонение + 3% от нормы выхода).

5.15. Пооперационную обработку продуктов, их закладку и выход, ежедневно контролирует шеф-повар.

5.16. Контроль качества приготовления пищи ежедневно осуществляет старшая медицинская сестра, которая должна обращать внимание на соответствие проводимой холодной обработки сырья с учетом его вида и физического состояния, правильностью ведения технологического процесса (температуры и времени, последовательности процессов тепловой обработки, закладки сырья) согласно требованиям действующей нормативно-технической документации (Сборник рецептов, технологические инструкции, технологические карты, нормы закладки сырья).

5.17. Контроль качества поступающих продуктов ежедневно осуществляет старшая медицинская сестра совместно с шеф-поваром. При получении продуктов проверяется:

- Количество поставляемых продуктов;
- Срок изготовления или выпуска продуктов;
- Внешний вид и сохранность упаковки.

После приема продуктов питания шеф-повар делает запись в Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

5.18. В случае обнаружения некачественных продуктов делается запись в Журнале регистрации недоброкачественных продуктов и полуфабрикатов, поставщику предъявляется претензия согласно установленному порядку:

- Составляется акт о поставке недоброкачественной продукции (2 экземпляра);
- Ставится в известность поставщик (заведующий складом, директор организации);

5.19. Все нарушения технологии приготовления пищи обсуждается с работниками пищеблока в ходе проведения бракеража.

6. Права Комиссии

6.1. Комиссия Учреждения имеет право:

- требовать выполнения и принятия мер к устранению нарушений и замечаний, выявленных Комиссией.

7. Ответственность Комиссии

7.1. Комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ней полномочий;
- соответствие принимаемых решений законодательством РФ, нормативно-правовым актом.

7.2. Лица, допустившие нарушения норм закладки продуктов, нарушения технологии, брак в приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к ответственности в соответствии с действующим законодательством.

8. Заключительные положения

8.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

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