Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад № 83 общеразвивающего вида" г. Печора

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАДОУ "Детский сад № 83"
Г.А.Демидова
29 января 2021 г.

УТВЕРЖДЕНЫ
приказом
от «29»января 2021 г. № 14

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения "Детский сад № 83 общеразвивающего вида" г. Печора

1. Общие положения

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с уставом МАДОУ «Детский сад № 83» (далее Учреждение), в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в учреждении создается и действует бракеражная комиссия (Далее Комиссия).

1.2. В своей работе комиссия руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждёнными постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 № 32, Положением об организации питания воспитанников в МАДОУ «Детский сад № 83», Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 19.07.2011) «О качестве и безопасности пищевых продуктов», методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях, утвержденных Минздравом ССР от 14 июня 1984 г., «Контроль за организацией питания детей в детских дошкольных учреждениях» (утв. Минздравом СССР 13.03.1987 № 4265-87, № 11-4/6-33), настоящим положением, локальными актами Учреждения.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются так же приказом директора.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3–4 человек. В состав комиссии входят:

Председатель комиссии: директор учреждения;

Члены комиссии:

- представитель коллектива (назначается приказом директора);
- представитель пищеблока (повар);
- старшая медсестра (по согласованию).

2.3. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники учреждения, приглашенные специалисты, эксперты, а также представители родительской общественности.

2.4. Допускается возможность замены членов бракеражной комиссии во время отпуска, нахождения на больничном и ином отсутствии по уважительной причине. Круг лиц, имеющих право заменить членов бракеражной комиссии определяется в приказе по учреждению и доводится до сведения причастных лиц.

3. Полномочия бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная 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;
- 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;
- 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.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

4. Оценка организации питания в ДОУ

4.1. Члены комиссии ежедневно проводят снятие бракеражной пробы за 20 - 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

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 директором, должны стоять подписи, заведующего хозяйством (кладовщика), повара.

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.

4.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции.

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

4.4. В случае неудовлетворительного приготовления, 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 комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не разрешено».

4.5. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов бракеражной комиссии.

4.6. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

4.7. 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, содержащий 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.

4.8. 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. Оценка организации питания в ДОУ

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

5.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в журнал бракеража готовой продукции.

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

Подписано цифровой подписью:
Демидова Галина Анатольевна
Дата: 2021.02.05 14:58:13 +03'00'