


«Утверждаю»

Заведующий МАДОУ ЦРР —
детский сад № 28 «Родничок»:

 Л.В. Тарасова

Приказ № 4

от «14» 01 2021 г.



Положение
о бракеражной комиссии
муниципального автономного дошкольного
образовательного учреждения
центр развития ребёнка — детский сад № 28 «Родничок»
города Ишимбая муниципального района Ишимбайский район
Республики Башкортостан

Принято на общем собрании
работников Учреждения

Протокол № 1

от «14» 01 2021 г.

1. Общие положения

1.1. Данное Положение разработано для муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения центр развития ребёнка – детский сад № 28 «Родничок» города Ишимбая муниципального района Ишимбайский район Республики Башкортостан (далее – ДОУ) в соответствии с:

- ✓ Федеральным Законом от 29.12.2012г № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года,
- ✓ 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 N 28 «Об утверждении санитарных правил СанПиН 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 2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года,
- ✓ Уставом ДОУ и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.2. Настоящее Положение определяет цель, задачи и функции бракеражной комиссии, регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

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

1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

1.5. В задачи бракеражной комиссии входит:

- ✓ контроль и качество приготовления блюд;
- ✓ контроль за качеством доставляемых продуктов питания;
- ✓ контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в детском саду.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается Общим собранием работников Учреждения. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3-5 человек, возглавляет ее заведующий. В состав бракеражной комиссии могут входить:

- ✓ заведующий (председатель комиссии);
- ✓ старшая медицинская сестра;
- ✓ шеф-повар;

- ✓ педагогические сотрудники;
- ✓ член профсоюзного комитета детского сада;
- ✓ представитель родительской общественности ДОО

2.5. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующим.

3. Основные задачи

- 3.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
- 3.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.
- 3.3. Предотвращение пищевых отравлений.
- 3.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 3.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 3.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
- 3.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

4. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- ✓ Выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в ДОО, контролировать выполнение принятых решений;
- ✓ Давать рекомендации, направленные на улучшение питания в ДОО;
- ✓ Ходатайствовать перед администрацией ДОО о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания;
- ✓ Составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание недоброкачественных продуктов;
- ✓ Определять доброкачественность продуктов.

4.2. Обязанности бракеражной комиссии:

- ✓ Контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузки продуктов питания;
- ✓ Проверять складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а так же условия хранения продуктов;
- ✓ Контролировать организацию работы на пищеблоке;
- ✓ Следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- ✓ Осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- ✓ Следить за правильностью составления меню;
- ✓ Присутствовать при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- ✓ Осуществлять контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- ✓ Проводить органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
- ✓ Проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;

- ✓ Проводить просветительскую работу с родителями (законными представителями) воспитанников.
- 4.3. Бракеражная комиссия несет ответственность:
- ✓ За выполнение закрепленных за ней полномочий;
 - ✓ За принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением и в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.
- 4.4. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний, члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5. Содержание и формы работы комиссии

5.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню - требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи медсестры, 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.

5.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у старшей медицинской сестры. Заседания бракеражной комиссии оформляются протоколом и скрепляются подписью заведующего и печатью. В протоколе фиксируются обсуждаемые вопросы, предложения и замечания по организации питания в детском саду.

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

5.4. 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.

5.5. 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.

5.6. 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).

5.7. 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 и изделия не допускаются к раздаче.

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

5.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий, несоответствующих норме, данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при заведующем. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

5.10. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

5.11. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается 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.

5.12. 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).

5.13. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

6. Заключительные положения

6.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

6.2. Администрация ДООУ при установлении надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании, вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

6.3. Администрация ДООУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

6.4. За виновное причинение образовательному учреждению или участникам образовательного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей завхоз (кладовщик) несет материальную ответственность (за продукты и все имущество кладовой) в порядке и пределах, установленных трудовым или граждански законодательством Российской Федерации.

Проінформовано, пронумеровано і скреплено
печаттю 5/мвмб листів
Заведуючий МАДОУ ДНР дитячий сад
№ 28 «Родничок» Л.Н. Тарасова
«14» 01 2011 г.

