

ПРИНЯТО

на заседании Совета Учреждения МДОУ «Детский сад № 31 «Капелька» г. Георгиевска»
протокол от 31.01.2023 № 2

УТВЕРЖДЕНО

приказом МДОУ «Детский сад № 31 «Капелька» г. Георгиевска»
от 31.01.2023 № 52-ОД

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
муниципального дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад № 31 «Капелька» города Георгиевска»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 31 «Капелька» города Георгиевска» (далее – Положение) является локальным нормативным актом муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 31 «Капелька» города Георгиевска» (далее - Учреждение).

1.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления Учреждением, в соответствии с уставом Учреждения, в целях осуществления контроля организации питания воспитанников, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении создается бракеражная комиссия.

1.3. Настоящее Положение разработано в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г, № 32.

1.4. Комиссия является контролирующим органом, который осуществляет контроль над качеством готовой кулинарной продукции.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав

2.1. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего Учреждения.

2.2. В состав бракеражной комиссии входят, не менее 3-х человек, дополнительно включается резерв:

- старший воспитатель (председатель комиссии);
- педагогический работник;
- медицинская сестра (по согласованию);

3. Функции бракеражной комиссии

3.1. Члены бракеражной комиссии выполняют следующие обязанности:

- контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания; наличие и соответствие сертификатов получаемой продукции;

- проверяют складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов (температура в холодильниках, тара, товарное соседство);
- осуществляют снятие остатков продуктов в кладовой;
- осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- ежедневно проводят органолептическую оценку готовой пищи;
- контролируют организацию работы на пищеблоке;
- периодически, но не реже одного раза в месяц, осуществляют контроль за соблюдением технологии приготовления пищи, закладкой основных продуктов и выхода готовых блюд;
- проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;
- осуществляют контроль выполнения норм питания;
- осуществляют контроль санитарного состояния пищеблока и соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществляют контроль процесса приема пищи детьми:
 - создание атмосферы (использование музыки, знакомство с блюдом, сервировка стола);
 - оценка качества приготовления блюда детьми (количество оставшейся не съеденной пищи, причина);
 - использование индивидуального подхода в организации кормления детей в адаптационный период;
- вносят предложения по улучшению питания детей в Учреждении.

3.2. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4. Требования к оформлению документации

4.1. Результаты проверок бракеражной комиссии отражаются в Журнале бракеража готовой пищевой продукции.

4.2. Информация о выявленных нарушениях членами бракеражной комиссии фиксируется в актах проверок за подписью всех её членов (акт контрольного взвешивания порционных блюд, акт списания невостребованных порций, акт снятия остатков в кладовой и др.).

4.3. По результатам своей контрольной деятельности бракеражная комиссия готовит сообщение о состоянии дел: заведующей Учреждением на административное совещание, на педсовет, заседание Совета учреждения.

5. Содержание и формы работы

5.1. Бракеражная комиссия не менее 3-х человек ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем проставлены дата, количество детей, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню утверждено заведующей, стоят подписи, кладовщика, повара ответственного исполнителя за написания меню-требования.

5.2. 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. В Журнале бракеража готовой пищевой продукции регистрируются:

- дата и час изготовления блюда;
- время снятия бракеража;
- наименование готового блюда;
- результаты органолептической оценки качества готовых блюд;
- разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия;
- подписи членов бракеражной комиссии;
- результаты взвешивания порционных блюд;
- примечание.

5.4. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью.

5.5. В бракеражном журнале дается оценка доброкачественной пищи на каждое блюдо отдельно.

5.6. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

5.7. Бракеражная 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 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 и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

5.8. 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).

Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, ложку, вилку, нож, тарелку, кружку.

6. Заключительные положения

6.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

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

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА С
ПРИОРИТЕТНЫМ ОСУЩЕСТВЛЕНИЕМ СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНОГО
РАЗВИТИЯ ДЕТЕЙ № 5 «РОСИНКА» (МКДОУ детский сад №5 «Росинка»)

ПРИКАЗ

11 января 2021 года

№ 19 - ОД

г. Георгиевск

Об утверждении Положения о бракеражной комиссии МДОУ «Детский сад № 31 «Капелька» г. Георгиевска»

В соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г, № 32

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить прилагаемое Положение о бракеражной комиссии МДОУ «Детский сад № 31 «Капелька» г. Георгиевска».
2. Разместить настоящий приказ на официальном сайте в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» МДОУ «Детский сад № 31 «Капелька» г. Георгиевска».
3. Приказ от 01.02.2018г. № 44-ОД считать утратившим силу.
4. Настоящий приказ вступает в силу с 11 января 2021 года.
5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МДОУ «Детский сад
№ 31 «Капелька» г. Георгиевска»

С.Ю. Шахлевич

С приказом от 31.01.2018г. № 40-ОД ознакомлены:

« ____ » ____ 2018г. _____ Аракелова Кристина Гергиевна
« ____ » ____ 2018г. _____ Боровкова Галина Сергеевна
« ____ » ____ 2018г. _____ Божко Наталья Анатольевна
« ____ » ____ 2018г. _____ Вишнякова Наталья Николаевна
« ____ » ____ 2018г. _____ Ворощенко Татьяна Николаевна
« ____ » ____ 2018г. _____ Волоцкая Александра Алексеевна
« ____ » ____ 2018г. _____ Дюкарева Анна Васильевна
« ____ » ____ 2018г. _____ Исаян Алина Юрьевна
« ____ » ____ 2018г. _____ Кононенко Надежда Михайловна
« ____ » ____ 2018г. _____ Маклаков Александр Григорьевич
« ____ » ____ 2018г. _____ Матвеев Евгений Юрьевич
« ____ » ____ 2018г. _____ Минина Валентина Ивановна

«	»	2018г.	Минина Ирина Васильевна
«	»	2018г.	Мицкевич Валентина Александровна
«	»	2018г.	Олейник Лариса Александровна
«	»	2018г.	Петросян Анжела Левоновна
«	»	2018г.	Потапова Ирина Владимировна
«	»	2018г.	Пушилина Раиса Георгиевна
«	»	2018г.	Пономарева Альбина Викторовна
«	»	2018г.	Пахомова Елена Владимировна
«	»	2018г.	Романцова Светлана Юрьевна
«	»	2018г.	Собакарева Елена Геннадьевна
«	»	2018г.	Соболь Анна Эдуардовна
«	»	2018г.	Саакян Марселла Юрьевна
«	»	2018г.	Трофимова Ольга Владимировна
«	»	2018г.	Хачатурян Александр Андрикович
«	»	2018г.	Янова Анна Владимировна