

ПРИНЯТО

Общим собранием работников
Учреждения
Протокол № 7 от 31.03.2021 г

С УЧЕТОМ МНЕНИЯ

Профессионального союза
работников Учреждения
Протокол № 3 от 31.03.2021 г

УТВЕРЖДЕО

Приказом муниципального дошкольного
образовательного автономного учреждения
«Детский сад № 4»
от 31.03.2021 г. № 71 – О/Д

Заведующий МДОАУ № 4
Е.В. Насыбуллина

**ДЕЛО № 01.01-17
(П. 05-01-21)**

**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

муниципального дошкольного образовательного
автономного учреждения «Детский сад № 4»

Дата введения в действие: 31.03.2021 г
Срок действия: 01.01.2027 г
Количество страниц: 4

1. Общие положения.

- 1.1. Положение о бракеражной комиссии (далее – Положение) муниципального дошкольного образовательного автономного учреждения «Детский № 4» (далее Учреждение) разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации с изменениями от 2 июля 2021 года, 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 СП 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 2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, а также Уставом Учреждения и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.
- 1.2. Данное Положение определяет цель, задачи и функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (далее комиссия), регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.
- 1.3. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции — комиссия общественного контроля учреждения, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении.
- 1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СП 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СП 3.1/2.4.3598-20, СП 2.2.3670-20, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.

- 2.1. Члены Бракеражной комиссии рассматриваются и принимаются на Общем собрании работников Учреждения.
- 2.2. Заведующий приказом утверждает состав комиссии и сроки ее полномочия
- 2.3. В состав бракеражной комиссии входит не менее 3 членов
 - 1) В состав комиссии могут входить:
 - представитель администрации: заведующий ДООУ или его заместитель (председатель комиссии);

- медицинский работник
 - кладовщик;
 - педагогические сотрудники;
 - повара;
 - член профсоюзного комитета детского сада;
- представитель родительской общественности ДООУ.

2) В необходимых случаях в состав комиссии могут быть включены другие работники учреждения, приглашенные специалисты

- 2.4. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом Учреждения.
- 2.5. Члены комиссии работают на добровольной основе.

3. Полномочия Бракеражной комиссии.

- 3.1. Осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- 3.2. Проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- 3.3. Ежедневно следит за составлением приготовления блюд согласно меню;
- 3.4. Контролирует организацию работы на пищеблоке;
- 3.5. Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- 3.6. Проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- 3.7. Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- 3.8. Периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд
- 3.9. Проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.
- 3.10. Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему заданных порций и количеству детей.

4. Оценка организации питания в Учреждении.

- 4.1. Комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с основным и ежедневным меню.
- 4.2. В меню должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов.
- 4.3. В журнал бракеража готовой пищевой продукции вносятся результаты органолептической оценки качества готовых блюд и результаты взвешивания порционных блюд. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медицинской сестры.

- 4.4. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).
- 4.5. Оценка «доброкачественно» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.
- 4.6. Оценка «неудоброкачественно» (брак) дается блюдам и кулинарным изделиям, 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 допускаю».
- 4.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов комиссии.
- 4.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий, данная 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.
- 4.9. Оценка качества продукции заносится в журнал бракеража готовой продукции до начала выдачи готовой пищи. В журнале отмечают результат пробы каждого блюда.

5. Заключительные положения.

- 5.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента его утверждения заведующим Учреждения,
- 5.2. Заведующий Учреждения утверждает Положение после его принятия Общим собранием работников Учреждения.
- 5.3. Изменения и дополнения в настоящее Положение рассматриваются и утверждаются в том же порядке.
- 5.4. Срок действия до 01.01.2027.
- 5.5. Все вопросы, нерегулируемые настоящим Положением, регулируются действующим законодательством.

Положение разработал заведующий муниципального дошкольного образовательного автономного учреждения "Детский сад № 4» Е.В. Насыбуллина