



«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий МДОУ «Детский сад № 236»

О.В.Кожевникова

№ Приказ 1/03-02/28 от 02.02.2021г.

Положение

о бракеражной комиссии муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 236»

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 236» направлено:

- на обеспечение здоровья воспитанников и предотвращение возникновения и распространения инфекционных (и неинфекционных) заболеваний, пищевых отравлений, связанных с организацией питания в дошкольном учреждении;
- контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований к приготовлению пищи.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии:

статьей 37, 41, пункта 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» утвержденных постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. № 32 ; Уставом муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 236» и иными локальными актами муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детского сада № 236» (далее – Образовательной организации) в части касающейся организации питания.

II Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается в целях строгого контроля за качеством питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников, а также для совместной работы по повышению качества готовой продукции и снижению риска инфекционных заболеваний у детей.

2.2. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом руководителя Образовательной организации.

2.3. Бракеражная комиссия состоит не менее чем из 3-х человек:

Председатель комиссии

- заведующий МДОУ (в ее отсутствие лицо ее заменяющее);

Члены комиссии:

- старшая медицинская сестра (в ее отсутствие лицо ее заменяющее);
- представители от работников образовательной организации.

III Деятельность комиссии

3.1. Члены бракеражной комиссии выполняют следующие обязанности:

- проводят органолептическую оценку готовой пищи;
- проверяют выход блюд;
- проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;
- осуществляют контроль за качеством приготовления пищи;
- оформляют документацию «Журнал бракеража готовой продукции»

3.2. Все блюда и кулинарные изделия приготовляемые на пищеблоке МДОУ, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Пробу снимают непосредственно из емкости, в которой пища была приготовлена.

3.2. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню – раскладке. Для определения правильности веса приготовленных изделий одновременно взвешивается 5-10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие штучные изделия – путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю .

3.3. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой продукции» в соответствии с рекомендуемой формой.

3.4. За качество пищи несут ответственность: зав. производством, повара, изготавливающие продукцию.

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

3.6. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

3.7. Отбор суточных проб осуществляется работником пищеблока, оказывающей услугу по организации питания в Образовательной организации в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 гр. Порционные блюда, биточки, котлеты и т.д. должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2° С до + 6 ° С.

IV Оценка качества блюд

4.1. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям о соответствии или не соответствии технологической карте блюда.

4.2. Продукция, выпускаемая промышленностью (соки, напитки, кефир, йогурты и другие) оценивается как «доброкачественная или «недоброкачественная»

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

V Заключительные положения

5.1. Члены бракеражной комиссии: председатель и медицинский работник работают в составе комиссии в соответствии с утвержденными должностными обязанностями.

5.2. Администрация Образовательной организации обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

VI Требования к оформлению документации

6.1. Результаты текущих проверок бракеражной комиссии отражаются в журналах: бракеража поступающего продовольственного сырья, бракеража готовой кулинарной продукции и др.

6.2. Информация о выявленных членами бракеражной комиссии нарушениях фиксируется в актах проверок.