

ПРИНЯТО :
на заседании общего
собрания т.к.
протокол № 6 от 01.03.2022

УТВЕРЖДЕНО:
Заведующий МБДОУ
«Звёздочка» *Д. С. Сидорова* Дмитриевская Т
от 01.03.2022 № 19/01-20

Положение **о бракеражной комиссии**

1. Общие положения.

1. Настоящее Положение разработано на основе постановления Главного государственного санитарного врача РФ: от 27.10.20 г. № 32 об утверждении СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

1.1. Основываясь на принципах коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом ДОУ в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Назначение бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой пищеблока ДОУ.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН, технологическими картами, ТР ТС (технические регламенты).

1.4. Заведующий ДОУ обязан содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

1.5. Срок действия данного положения не ограничен.

2. Управление и структура бракеражной комиссии.

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом заведующий ДОУ на учебный год. Состав комиссии, сроки ее полномочий оглашаются в приказе.

2.2. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 3 человек.

2.3. В состав бракеражной комиссии входят заведующий ДОУ, медицинский работник, повар.

3. Обязанности бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия обязана:

- осуществлять мониторинг - контроль за работой пищеблока:
- проверять санитарное состояние пищеблока.
- проверять качество поступающей продукции,
- проверять соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации,
- проводить бракераж готовой продукции,
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам,
- контролировать разнообразие блюд и соблюдение циклического меню,

- контролировать выход готовой продукции,

- контролировать наличие суточных проб.

- контролировать наличие маркировки на посуде,
- предотвращать пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания,
- своевременно выполнять рекомендации предписания вышестоящих и контролирующих организаций.

4. Полномочия комиссии.

Бракеражная комиссия ДОУ:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания,
- проверяет на пригодность складские и другие помещения, а также условий их хранения
- следит за правильностью составления меню.
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблоков,
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход готовой продукции
- контролирует организацию работы на пищеблоке
- осуществляет оценку качества приготовляемых блюд и определяет температуру горячих блюд при раздаче.

Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями: заведующий ДОУ, повара, медсестры.

5. Содержание и формы работы.

- Бракеражная комиссия проверяет наличие и правильность хранения суточных проб готовой продукции
- Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда.
- Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции (допускаются отклонения \pm , - 3% от нормы выхода).

Также для установления массы 10 порций, которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения 0 % от нормы выхода).

- Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чистые приборы, питьевую воду, тарелки с указанием веса на обратной стороне (вмещающие как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку
- Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав 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.
- Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»

6. Бракераж пищи.

- Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке ДООУ, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
- Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала её реализации. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.
- . За качество пищи несут ответственность заведующий ДООУ, повар, медсестра, ответственная за организацию питания .
- Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям (качественно/некачественно).

Оценка **качественно** ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету, запаху, консистенции, внешнему виду утвержденной в рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка **некачественно** дается изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственным изделиям вкус и запах, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда.

Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи под записью «К раздаче не допускаю». О данном факте составляется акт, акт доводится до заведующей ДООУ.

- Лица, виновные в некачественном приготовлении блюд и кулинарных изделий привлекаются к материальной и другой ответственности.
- Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно.

7. Осуществление контроля за работой бракеражной комиссии.

- Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет заведующий ДООУ.
- В случае невозможности решения спорных вопросов между членами комиссии, работниками пищеблока и другими лицами, заведующий ДООУ создаёт временную комиссию для решения спорных вопросов.