

ПРИНЯТО

на Общем собрании
трудового коллектива
МБДОУ «Детский сад №201»
протокол №3 от 09.01. 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

приказом заведующего
МБДОУ «Детский сад №201»
от 09.01.2023г. № 49-осн
И.Забелина И.С. Забелина



ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
муниципального бюджетного дошкольного образовательного
учреждения «Детский сад №201»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение о бракеражной комиссии муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №201» (далее – Положение) разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32, Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Уставом Учреждения.

1.2. Комиссия создается в целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей.

Задачи комиссии:

- контроль за качеством приготовления блюд;
- контроль за нормами питания.

1.3. Бракеражная комиссия назначается приказом заведующего Учреждением.

1.4. Состав комиссии утверждается приказом заведующего на календарный год.

2. Функции бракеражной комиссии

2.1. Комиссия осуществляет:

- 1) проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.
- 2) проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д..

2.2. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке Учреждения, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

2.3. При выявлении нарушений комиссия составляет акт за подписью членов.

3. Оценка организации питания в Учреждении

3.1. Оценка качества блюд и кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак). Выдача готовой пищевой продукции производится только после снятия пробы комиссией. В случае выявления каких-либо нарушений технологии приготовления пищи, замечаний или в случае неготовности блюда, бракеражная комиссия блюдо к выдаче не допускается до устранения замечаний.

3.2. Результаты бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

3.3. Администрация Учреждения обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению недостатков.

4. Ответственность

4.1. Члены комиссии несут ответственность за достоверность излагаемых фактов в бракеражном журнале готовой пищевой продукции.

5. Делопроизводство

5.1. Учреждение имеет Журнал бракеража готовой пищевой продукции, пронумерованный, прошнурованный и скрепленный печатью Учреждения.

6. Заключительные положения.

6.1. Положение вступает в силу с 09.01.2023г.