

ПРИНЯТО
на Общем собрании
трудового коллектива
МБДОУ «Детский сад №201»
протокол № 5 от 21.12. 2020г.

УТВЕРЖДЕНО
приказом заведующего
«Детский сад №201»
от 22.12.2020г. №189-осн
Н.С. Забелина

Забелина Наталья
Сергеевна

Подписано цифровой подписью:
Забелина Наталья Сергеевна
Дата: 2021.02.15 17:20:14 +07'00'



ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
муниципального бюджетного дошкольного образовательного
учреждения «Детский сад №201» комбинированного вида
(МБДОУ «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 приготовления блюд и качество приготовления блюд;
- контроль за качеством доставляемых продуктов питания;
- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ.

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) контроль за соблюдением санитарно – гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

1) проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;

2) проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

3) проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

4) следит ежедневно за правильностью составления меню-раскладок;

5) следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

6) осуществляет: контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

7) 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 МБДОУ, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

2.3. Комиссия периодически, но не реже одного раза в месяц, осуществляет контроль над закладкой основных продуктов и выхода готовых блюд. Результаты проверки отмечают в журнале контроля над закладкой основных продуктов.

2.4. Комиссия составляет акты на списание продуктов

2.5. При выявлении нарушений комиссия составляет акт за подписью всех членов.

2.6. Комиссия осуществляет контроль над процессом приема пищи детьми:

- создание атмосферы (использование музыки, знакомство с блюдом, сервировка стола)

- оценка качества приготовления блюда воспитанниками (количество оставшейся не съеденной пищи, причина)

2.7. Комиссия вносит предложения по улучшению питания детей в Учреждении.

2.8. Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях при заведующем, комиссией по питанию.

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 готовой продукции (Приложение №1, №2) с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятию на ответственное хранение.

3.3. Администрация ДООУ 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 продукции, в журнале контроля над закладкой основных продуктов,

4.2. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел на административном совещании при заведующем.

5. Делопроизводство

5.1. Учреждение имеет Бракеражные журналы:

- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья.

5.2. Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью учреждения.

5.3. Журнал бракеража готовой продукции хранится у медицинской сестры.

5.4. Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья хранится на складе и заполняется по мере поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов.

6. Заключительные положения.

6.1. Положение вступает в силу с 01.01.2021г.

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

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

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	дата выработки	изготовитель	поставщик	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание
---	--------------	---------	----------------	--------------	-----------	---	--	--	--	-----------------------------------	-----------------------------	------------