

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 27»

ПРИКАЗ

от 30.12.2020

Северск

№ 2.39/11-18

**Об утверждении Положения
о бракеражной комиссии МБДОУ «Детский сад № 27»**

На основании постановлений Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБДОУ «Детский сад № 27»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Положение о бракеражной комиссии МБДОУ «Детский сад № 27» (приложение).
2. Председателю и членам бракеражной комиссии руководствоваться утвержденным Положением о бракеражной комиссии МБДОУ «Детский сад № 27» (приложение).
3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий



Т.А. Разбегаева

Исп. Автухова Р.В.

1. Общие положения

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления Муниципальным бюджетным дошкольным образовательным учреждением «Детский сад № 27» (далее - МБДОУ), а также в соответствии с Уставом МБДОУ, Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБДОУ создается и действует бракеражная комиссия.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

- 2.1. Бракеражная комиссия назначается приказом заведующего МБДОУ.
- 2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3 членов. В состав комиссии входят: заместитель заведующего по АХР или начальник хозяйственного отдела, заместитель заведующего по ВМП, повар (по согласованию).
- 2.3. На время отсутствия ответственных лиц (при убытии в отпуск, временной нетрудоспособности и т.д.) исполнение обязанностей возлагать на заведующего МБДОУ и старшего воспитателя.

3. Основные задачи

- 3.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
- 3.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.
- 3.3. Предотвращение пищевых отравлений.
- 3.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 3.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 3.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
- 3.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

4. Полномочия комиссии

Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

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

5. Содержание и формы работы

5.1. Бракеражная комиссия в составе не менее трех представителей ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выдаваемых продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи кладовщика, повара.

5.2. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно 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.

5.3. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (Приложение № 1).

5.4. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно.

5.5. Блюда и кулинарные изделия, 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, не допускаются к раздаче. Бракеражная комиссия ставит свои подписи под записью «К раздаче не допускаю». В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5.6. Блюда и кулинарные изделия, не допущенные к раздаче, данной бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждаются на совещании при заведующем. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

5.7. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

5.8. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

5.9. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

5.10. Администрация МБДОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

5.11. Бракеражная комиссия периодически, но не реже одного раза в месяц, осуществляет контроль над закладкой основных продуктов и выхода готовых блюд.

5.12. Бракеражная комиссия вносит предложения по улучшению питания детей в МБДОУ.

6. Ответственность

6.1. Бракеражная комиссия несет ответственность за выполнение закрепленных за ней полномочий; за соответствие принимаемых решений законодательством РФ, нормативно-правовым актам.

6.2. Члены бракеражной комиссии несут ответственность за достоверность излагаемых фактов в бракеражном журнале готовой кулинарной продукции.

6.3. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел заведующему МБДОУ, на административное совещание, заседания педагогического совет, родительского комитета.

7. Права Комиссии

7.1. Бракеражная комиссия МБДОУ имеет право:

- требовать у заведующего МБДОУ содействия в деятельности бракеражной комиссии;
- требовать выполнения и принятия мер к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

8. Заключительные положения

8.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

Приложение 1

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