

ПРИНЯТО:

Общим собранием работников
МДОАУ № 44
протокол от 26.01.2021 г. № 1

УТВЕРЖДЕНО:

Приказом МДОАУ № 44
от 26.01.2021 г. № 16

**Положение
о бракеражной комиссии
муниципального дошкольного образовательного
автономного учреждения «Детский сад № 44»**

1. Общие положения

1.1. Положение о бракеражной комиссии (далее – Положение) разработано на основании постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»», принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом муниципального дошкольного образовательного автономного учреждения «Детский сад № 44» (далее ДОУ).

1.2. Бракеражная комиссия (далее – Комиссия) является общественным органом, который создан с целью осуществления административно-общественного контроля организации и качества питания детей в ДОУ, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается Общим собранием работников Учреждения. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3-5 человек.

2.3. В состав бракеражной комиссии могут входить:

- заведующий;
- заместитель заведующего;
- медицинский работник;
- представитель организатора питания;
- представители коллектива;
- представители родителей.

2.4. В необходимых случаях в состав Комиссии могут быть включены другие работники ДОУ, приглашенные специалисты.

2.5. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением.

3. Основные задачи бракеражной комиссии

3.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

3.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.

3.3. Предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний.

3.4. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

3.5. Обеспечение санитарно-гигиенических условий на пищеблоке.

3.6. Контроль за соблюдением условий хранения пищевых продуктов.

4. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- 4.1.1. выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в ДОУ, контролировать выполнение принятых решений;
- 4.1.2. давать рекомендации, направленные на улучшение питания в ДОУ;
- 4.1.3. составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание недоброкачественных продуктов.

4.2. Обязанности бракеражной комиссии:

- 4.2.1. проверяет складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а так же условия хранения продуктов;
- 4.2.2. контролирует организацию работы на пищеблоке;
- 4.2.3. следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- 4.2.4. осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- 4.2.5. следит за соответствием приготавливаемых блюд утвержденному меню;
- 4.2.6. присутствует при закладке основных продуктов;
- 4.2.7. проверяет выход готовых блюд;
- 4.2.8. проводят органолептическую оценку готовой пищи;
- 4.2.9. проверяет соответствие объемов приготовленных блюд объему разовых порций и количеству воспитанников.

4.3. Бракеражная комиссия несет ответственность:

- 4.3.1. за выполнение закрепленных за ней полномочий;
- 4.3.2. за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением и в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.
- 4.4. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

5. Содержание и формы работы бракеражной комиссии

- 5.1. Бракеражная комиссия ежедневно снимает пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 5.2. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-раскладкой. В нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, количество суточных проб, полное наименование блюд, выход порций, наименование и количество выданных продуктов.
- 5.3. 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.

5.4. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал бракеража готовой продукции и оформляется подписями трех членов бракеражной комиссии. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью.

5.5. Блюда и кулинарные изделия, имеющие 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.

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

6. Заключительные положения

6.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

6.2. Администрация ДОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению выявленных Комиссией нарушений и замечаний.

6.3. Настоящее Положение о бракеражной комиссии предусматривает разработку Плана работы Комиссии на год. План утверждается приказом заведующего ДОУ.

6.4. Положение принимается на Общем собрании работников Учреждения, утверждается руководителем ДОУ и действует до принятия нового.

6.5. Изменения и дополнения к Положению оформляются в виде приложений, принятых на Общем собрании работников Учреждения и вводятся в действие на основании приказа заведующего.