

муниципальное казённое дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 7

Тульская область, Узловский район, посёлок Дубовка, квартал 5/15,
ул. Пионеров, д. 1А.

тел. 7-12-41

E-mail: mkdouds7.uzl@tularegion.org

ПРИНЯТО

на Общем собрании

протокол № 1

от «27» 08 2020г.

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий МКДОУ д\с №7:

Е.Н. Букреева

Приказ по МКДОУ д\с №7

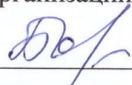
от «27» 08 2020 г № 19/1



СОГЛАСОВАНО

Председатель первичной профсоюзной

организации МКДОУ д\с №7

 Л.А. Бородина

ПОЛОЖЕНИЕ

о Бракеражной комиссии

**муниципального казённого дошкольного
образовательного учреждения детский сад №7**

(МКДОУ д/с №7)

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для муниципального казённого дошкольного образовательного учреждения детский сад № 7(МКДОУ д/с №7) (далее – МДОУ) и регламентирует деятельность бракеражной комиссии.

1.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом МДОУ в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздании пищи создается и действует бракеражная комиссия.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 28.06.2014) "Об образовании в Российской Федерации", приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30 августа 2013 г. N 1014 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам дошкольного образования, "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (СанПиН 2.4.1.3049-13), Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. № 36, Санитарными правилами «Организация детского питания. СанПиН 2.3.2.1940-05», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 19 января 2005 г. № 3, Инструкцией по проведению С-витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994 г. № 06-153-15., настоящим Положением.

1.5. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется утвержденным 10-дневным меню и прилагаемыми к нему технологическими картами.

2. Цели и задачи

В целях осуществления контроля доброкачественности поступающей и готовой продукции в ДОУ создается и действует бракеражная комиссия.

Задачи работы:

- создание необходимых условий для обеспечения безопасного и полноценного питания детей.
- выявление и своевременная ликвидация недостатков в организации питания детей;
- контроль над соблюдением законодательства РФ по санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;
- исполнение правовых актов, регламентирующих ДОУ;
- обеспечение контроля над организацией полноценного питания детей, посещающих ДОУ;
- повышение эффективности работы по организации питания детей, посещающих ДОУ;
- осуществление проверки каждой партии готовых блюд, изделий, напитков до

начала реализации;

- контроль порционности блюда в течение рабочего дня;
- проверка на раздаче правильности хранения блюд, наличия компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества.

3. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

3.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием ДООУ.

3.2. Состав комиссии, функции, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего МДООУ.

3.3. Бракеражная комиссия состоит из 3-4 членов. В состав комиссии входят: заведующий МКДООУ, медсестра, повар, может быть привлечен представитель родительской общественности. Из числа членов бракеражной комиссии выбирается председатель. Заведующий ДООУ издает приказ о составе бракеражной комиссии.

3.4. Бракеражная комиссия проводит:

- органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. (органолептическая оценка качества приготовленных блюд с учетом их специфических свойств);
- проводит снятие пробы готовой продукции;
- 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;
- вносит запись в журнал бракеража готовой продукции и разрешение их к выдаче.

4. Содержание и формы работы

4.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

4.2. 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, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи, кладовщика, повара.

4.3. 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. Блюда и кулинарные изделия, имеющие 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, - не допускаются к раздаче. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив записи «К раздаче не допускаю».

4.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медсестры.

4.5. Основными формами работы бракеражной комиссии являются:

- наблюдение;
- снятие пробы продукции;
- изучение документов;
- контроль, осуществляемый руководителем ДОУ, членами бракеражной комиссии, согласно плана производственного контроля ДОУ.

Результаты работы бракеражной комиссии оформляются в форме протоколов или доклада о состоянии дел по организации питания в детском саду. Итоговый материал должен содержать констатацию фактов, выводы и, при необходимости, предложения.

4.6. Контроль проводится в виде плановых проверок в соответствии с утвержденным планом производственного контроля ДОУ, который обеспечивает периодичность и исключает нерациональное дублирование в организации проверок и в виде оперативных проверок с целью установления фактов и проверки сведений о нарушениях.

Примерный перечень вопросов, подлежащих контролю и рассмотрению

- Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
- Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.
- Предотвращение пищевых отравлений
- Предотвращение желудочнокишечных заболеваний.
- Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
- Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.
- Контроль за хранением и реализацией пищевых продуктов.
- Контроль за качеством поступающих пищевых продуктов и наличием сопроводительных документов.
- Ведение журналов бракеража сырой и готовой продукции.
- Контроль за качеством готовых блюд и соблюдением объема порций.
- Контроль за выполнением норм питания и витаминизацией пищи.
- Контроль за соблюдением питьевого режима.
- Контроль за закладкой основных продуктов питания.
- Контроль за отбором суточной пробы. Итоги проверок заслушиваются на совещании при заведующем, где обсуждаются замечания и предложения по организации и качества питания в детском саду.

5. Оценка организации питания в детском саду

5.1. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность):

- дается блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

- дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.
- дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

5.2 Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал сразу после снятия пробы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии. Не допускается ведение журнала до снятия пробы.

5.3. 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).

5.4. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточной пробы.

5.10. Бракеражная комиссия несет полную ответственность за допуском готовых блюд к выдаче и их качеством, достоверность информации.

6. Результаты работы бракеражной комиссии

6.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

6.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

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

7. Делопроизводство бракеражной комиссии

7.1. МКДОУ д/с №7 организующее приготовление питания для обучающихся в ДОУ, обязано иметь бракеражный журнал, который обязательно прошнуровывается, пронумеровывается и скрепляется подписью заведующего ДОУ и печатью ДОУ.

7.2. В бракеражном журнале записывается порядковый номер партии блюд, наименования блюд, время изготовления блюд и время бракеража, замечания по качеству блюд, оценка блюд, фамилия имя, отчество повара, изготовившего блюда.

8. Ответственность

8.1. Члены бракеражной комиссии несут ответственность за:

- Качественное выполнения возложенных на них функций.
- Обеспечение безопасных условий приготовления пищи для детей
- Ведение соответствующей документации
- Предоставление необходимой отчетности по итогам учебного года.

8.2. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

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