

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 2 «Праздник детства»

Согласовано с председателем
педагогического комитета
МБДОУ «Детский сад № 2
«Праздник детства»
Д.Н. Головченко
Протокол № 2 от 22.01.2021г.



Утверждаю
Заведующая
МБДОУ «Детский сад № 2
«Праздник детства»
Ф.С. Дышкова
Приказ № 276
от 22.01.2021г.



ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
МБДОУ «Детский сад № 2 «Праздник детства»

г.Майкоп 2021г.

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 1 «Праздник детства» (далее – Учреждение).

1.2. Нормативно – правовой основой для организации деятельности комиссии являются:

- Приказ Минобрнауки России от 30.08.2013 N 1014 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам дошкольного образования».

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

- Устав ДОУ.

1.3. Положение о бракеражной комиссии (далее - комиссия) разработано в целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, Программой внутреннего мониторинга качества образования, положением о контрольной деятельности, настоящим положением.

1.5. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией Учреждения.

1.6. Комиссия создается из работников трудового коллектива Учреждения.

1.7. Выдвижение в комиссию представителей работников трудового коллектива проводится на Общем собрании трудового коллектива.

1.8. Представители работников трудового коллектива отчитываются о проделанной работе не реже одного раза в год на Общем собрании трудового коллектива.

1.9. В случае признания их деятельности неудовлетворительной собрание вправе отозвать их из состава комиссии и выдвинуть в его состав новых представителей.

1.10. Члены комиссии выполняют свои обязанности на общественных началах, как правило, без освобождения от основной работы.

1.11. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с планом работы, который принимается на заседании комиссии и утверждается заведующей. Заседания комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в квартал.

1.12. Положение вступает в силу с момента издания приказа об утверждении положения и действует до внесения изменения.

1.13. Положение считается пролонгированным на следующий период, если нет дополнений и изменений.

2. Основные цели и задачи комиссии.

2.1. Комиссия создана с целью осуществления постоянного контроля качества и соблюдения технологии приготовления.

В состав бракеражной комиссии готовой кулинарной продукции входят: заведующая, повар, кладовщик.

На комиссию возлагаются следующие основные задачи:

2.2. Анализ существующего состояния организации питания в Учреждении и подготовка соответствующих предложений в пределах своей компетенции по решению проблем, связанных с организацией питания.

2.3. Информирование сотрудников о состоянии условий и организации питания в учреждении.

2.4. Контроль за соблюдением условий по обеспечению безопасного и качественного питания воспитанников.

2.6. Задачи бракеражной комиссии готовой кулинарной продукции:

2.6.1. Контроль за качеством готовой кулинарной продукции для организации питания воспитанников.

2.6.2. Контроль по мере готовности, но до отпуска воспитанникам качества, количества, веса, объёма всех приготовленных блюд, кулинарных изделий.

2.6.3. Оценка проверяемой продукции с вынесением решений о её соответствии установленным нормам и требованиям или о её неготовности или о её несоответствии установленным требованиям с последующим уничтожением (составляется соответствующий акт).

2.7. Выявление ответственных и виновных в допущении брака конкретных работников.

2.8. Возложение на Комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам не допускается.

3. Функции бракеражной комиссии.

3.1. Выполняет функции, отнесенные к её компетенции, в соответствии с утвержденной Программой внутреннего мониторинга качества образования учреждения:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно - гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил и условий их хранения;
- следит ежедневно за правильностью составления меню - раскладок;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следит и контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- контролирует полноту вложения продуктов в котёл, проверяют выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определение её цвета и запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.;
- проверяет соответствие объёмов приготовленного питания объёму рекомендованных порций и количеству детей;

- проводит работу по предотвращению пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний.

4. Содержание и формы работы комиссии.

4.1. Члены комиссии ежедневно присутствуют при снятии суточной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно члены комиссии должны ознакомиться с меню - требованием: в котором должна быть проставлена дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующей, должны стоять подписи кладовщика, повара.

Суточную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.д.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

4.2. Результаты суточной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции». Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью. Хранится бракеражный журнал у медсестры.

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

4.4. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

4.5. Оценка «хорошо» 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.

4.6. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

4.7. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, 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. Такое блюдо не допускается к раздаче, и комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

4.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии.

4.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на административном совещании.

4.10. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

4.11. Комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

4.12. Комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объём первых блюд устанавливают путём деления ёмкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котёл, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объёмы 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.

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

4.14. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

5. Права и ответственность комиссии.

Комиссия отвечает за:

5.1. Реализацию программы контроля за организацией питания.

5.2. Принятие решений по рассматриваемым вопросам.

5.3. Комиссия постоянно выполняет отнесённые к её компетенции функции.

5.4. Бракеражная комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в ДООУ, контролировать выполнение принятых решений;

- давать рекомендации, направленные на улучшение питания воспитанников.

5.6. Бракеражная комиссия несёт ответственность:

- за выполнение закреплённых за ней полномочий;

- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ

5.7. За нарушение настоящего Положения работники ДООУ и члены Комиссии несут персональную ответственность.

6. Контроль.

7.1. Контроль за деятельностью Комиссии осуществляет заведующая МБДОУ «Детский сад № 2 «Праздник детства».

7. Делопроизводство.

8.1. Результаты проверки выхода блюд, их качество отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по 5 - ти балльной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

8.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал и оформляются акты, в соответствии с Программой внутреннего мониторинга качества образования.

8.3. Администрация Учреждения должна содействовать деятельности комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

8.4. Акты проверок хранятся в Учреждении.

8.5. Ответственность за делопроизводство в комиссии возлагается на секретаря комиссии.

