

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 360 г. Челябинска»
Положение о бракеражной комиссии
МБДОУ «ДС № 360 г. Челябинска»

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ «ДС № 360 г. Челябинска»
Н.А. Кондратьева
Приказ № 172 от 20.11.2020



I. Общие положения

1. Настоящее Положение разработано в соответствии с федеральным законом «Об образовании в российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273-ФЗ, Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», иными нормативно правовыми актами, Уставом Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 360 г. Челябинска» (далее МБДОУ).
2. Бракеражная комиссия- комиссия общественного контроля организации и качества питания, сформированная МБДОУ на основании «Санитарно-эпидемиологических требованиях к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений».
3. Бракеражная комиссия является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи работникам МБДОУ в осуществлении административно-общественного контроля организации и качества питания детей в детском саду.

II. Порядок создания бракеражной комиссии

4. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего МБДОУ, в котором определяется состав комиссии и ее полномочия.
5. Бракеражная комиссия состоит из 3-5 членов. В состав комиссии входят: заведующий МБДОУ, инструктор по гигиеническому воспитанию, кладовщик, дежурный администратор.
6. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники МБДОУ, приглашенные специалисты.
7. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующим МБДОУ.

III. Основные задачи деятельности комиссии

8. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
9. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.
10. Предотвращение пищевых отравлений.
11. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
12. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
13. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
14. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

I. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии

1. Бракеражная комиссия имеет права:
 - Выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в МБДОУ, контролировать выполнение принятых решений;
 - Давать рекомендации, направленные на улучшение питания в МБДОУ;
 - Ходатайствовать перед администрацией МБДОУ о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в детском саду;
2. Обязанности бракеражной комиссии:
 - Контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
 - Проверка складских и других помещений на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
 - Контроль организации работы пищеблока;
 - Контроль соблюдения правил личной гигиены работников пищеблока;
 - Контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
 - Контроль правильности составления меню;
 - Контроль закладки основных продуктов, проверка выхода блюд;
 - Контроль соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;
 - Проведение просветительской работы с педагогами и родителями воспитанников
3. Бракеражная комиссия несет ответственность:
 - За выполнение закрепленных за ней полномочий;
 - За принятие решения по вопросам, предусмотренным настоящим Положением;
4. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

IV. Содержание и формы работы комиссии

5. Комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
6. Предварительно комиссия должна проверить в меню-требования: наличие даты, количество детей, сотрудников, полное наименование блюд, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи инструктора по ГВ, кладовщика, повара.
7. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав 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.
8. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции.
9. Журнал ведется в электронном виде, по окончании каждого месяца листы пронумеровываются, пронумеровываются и скрепляются печатью.
10. Заседания бракеражной комиссии оформляются протоколами, протоколы ведутся с начала учебного года.

11. Блюда и кулинарные изделия, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями, допускаются к раздаче. Запись заносится в журнал.
12. Блюда и кулинарные изделия, имеющие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные и другие не допускаются к раздаче и комиссия ставит свои подписи под записью «К раздаче не допускаю»
13. Блюдо не может быть выдано без снятия пробы.
14. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал сразу после пробы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии. Не допускается ведение журнала до снятия пробы.
15. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.
16. Комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда.
17. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, 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.

V. Оценка качества питания в МБДОУ

18. Методика органолептической оценки пищи.
19. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
20. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный и т.п. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный и т.д.
21. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
22. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.
23. Органолептическая оценка первых блюд.
24. Для органолептического исследования первого блюда тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.
25. При оценки внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму и сильно разваренных овощей и других продуктов).
26. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

27. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непотертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

28. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

II. Контроль при организации питания в МБДОУ

39. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в МБДОУ следует руководствоваться санитарными правилами, требованиями государственного контракта.

40. Контроль за правильной организацией питания воспитанников детского сада, осуществляется заведующим МБДОУ.

41. Заведующий МБДОУ:

- 1) несет ответственность за правильную организацию питания детей;
- 2) контролирует деятельность хозяйственных работников по составлению своевременных заявок в торгующие организации на необходимое количество продуктов;
- 3) следит за правильным использованием бюджетных средств на питание;
- 4) следит за соответствием получаемых продуктов действующему натуральному набору продуктов для дошкольных организаций;
- 5) контролирует организацию доставки продуктов на учреждение, соблюдение правил их хранения и использования, постановку работы на пищеблоке, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, периодически проверяет организацию питания детей в группах.

VIII. Отчетность

42. Заведующий МБДОУ осуществляет ежеквартальный анализ деятельности по организации питания детей.

43. Отчеты об организации питания в МБДОУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, родительского комитета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.