

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №3
«Солнышко» Моргаушского района Чувашской Республики
(МБДОУ «Детский сад №3 «Солнышко» Моргаушского района ЧР)

СОГЛАСОВАНО

Педагогическим советом
МБДОУ «Детский сад №3 «Солнышко»
Моргаушского района ЧР
(протокол от 28.01.2021 № 2)

УТВЕРЖДЕНО

приказом МБДОУ «Детский сад №3
«Солнышко» Моргаушского района ЧР
от 28.01.2021 № 41 п.1- о/д

**Положение
о бракеражной комиссии муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения «Детский сад №3 «Солнышко» Моргаушского района
Чувашской Республики**

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения (далее по тексту – Образовательная организация) создается и действует в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Образовательной организации в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020г. № 32, сборниками рецептов, технологическими картами, данным Положением.

2. Порядок создания и состав бракеражной комиссии

2.1. Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего Образовательной организации.

2.2. Бракеражная комиссия состоит не менее, чем из 3 -4 членов. . В состав Комиссии входят:

- заведующий ДООУ (председатель);
 - педагогические сотрудники ДООУ;
 - председатель профсоюзного комитета ДООУ;
- медсестра

В необходимых случаях в состав Комиссии могут быть включены другие работники ДООУ, приглашенные специалисты, родители.

3. Полномочия комиссии

3.1. Бракеражная комиссия Образовательной организации:

- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения согласно признакам доброкачественности продуктов;
- проверка соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- контроль организации работы на пищеблоке;
- ежедневное отслеживание за правильностью составления меню-раскладок;
- осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи; - проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение её цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.
- контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд.

4. Оценка организации питания в ДООУ

4.1. Члены Комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи пищи.

4.2. Предварительно Комиссия должна ознакомиться с меню-требованием, в нем должны быть проставлены дата, полное наименование блюда, выход порции, количество детей. Меню должно быть утверждено заведующим, ответственным за меню (по приказу заведующего), поваром.

4.3. Все блюда и кулинарные изделия, приготовляемые на пищеблоке Образовательной организации, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Пробу снимают непосредственно из емкости, в которой пища была приготовлена. Комиссия проверяет и наличие суточной пробы.

4.4. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню. Для определения правильности веса приготовленных изделий одновременно взвешивается 5-10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие штучные изделия.

4.5. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. Пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно тщательно перемешав 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.

4.6. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале (СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Приложение № 4), а результаты проверки качества привозимых продуктов питания заносятся в журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Приложение № 5.)

4.7. 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.

5. Ответственность бракеражной комиссии

5.1. Бракеражная комиссия несет дисциплинарную ответственность за невыполнение или ненадлежащее выполнение закрепленных функций.

5.2. За качество готовых блюд, кулинарных изделий персональную ответственность несут повара детского питания Образовательной организации, как непосредственно участвующие в приготовлении блюд, кулинарных изделий.

5.3. Администрация Образовательной организации обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

6. Делопроизводство бракеражной комиссии

6.1. Делопроизводство бракеражной комиссии ведется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Приложение № 4, Приложение № 5.)

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента издания приказа заведующего Образовательной организации и действует до принятия нового.

7.2. Изменения и дополнения к положению оформляются в виде приложений, принятых на Управляющем совете Образовательной организации, и вводятся в действие на основании приказа руководителя Образовательной организации.