

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 7»
Вилючинский городской округ**

Принято общим собранием Совета трудового
коллектива МБДОУ «Детский сад №7»
Протокол № 1 от 01.02.2021 г.

УТВЕРЖДЕНО
приказом заведующий
МБДОУ «Детский сад №7»
от 02.02.2021 года № 14/1
_____ А.Н. Аманова

**ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее – Положение) разработано в целях усиления контроля, за качеством питания воспитанников в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №7» Вилючинского городского округа (далее – детский сад).

1.2. Бракеражная комиссия детского сада создается и действует основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления детским садом, а также в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в детском саду в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32 (далее – СанПин 2.3/2.4.3590-20), СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28», Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации», уставом детского сада.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего детским садом в начале очередного года. Срок полномочий комиссии – 1 год.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из не менее 3 человек. В состав комиссии могут входить:

- заведующий или его заместитель;
- медицинский работник;
- повара;
- кладовщик;
- представитель родительского комитета.

3. Функции бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия:

- 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 в соответствии с приложением № 2,3 СанПин 2.3/2.4.3590-20.

- Проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах в соответствии с приложением № 6 СанПин 2.3/2.4.3590-20.

- Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

- Проверяет на раздаче правильность хранения блюд, наличия компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества.

- Контролирует организацию работы на пищеблоке.

- Ежедневно следит за правильностью составления меню.
- Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока в соответствии с приложением № 1 СанПин 2.3/2.4.3590-20.
- Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи.
- Периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд.
- Проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.

3.2. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке детского сада, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

4. Оценка организации питания в детском саду

4.1. Все блюда и кулинарные изделия, приготовляемые на пищеблоке детского сада, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Пробу снимают непосредственно из емкости, в которой пища была приготовлена.

4.2. Бракерая комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракерая пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

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

Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), затем дегустируют блюда, вкус которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

4.3. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий проводится по органолептическим показателям: температуре, вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции.

4.4. Привозимые продукты питания оцениваются как «доброкачественные» или «недоброкачественные».

4.5. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракерая журнале в соответствии с приложением № 4 СанПин 2.3/2.4.3590-20 и оформляются подписями всех членов бракерая комиссии.

4.6. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракерая комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.7. Бракерая комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

5. Права, обязанности, ответственность бракерая комиссии

5.1. Бракерая комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в детском саду;
- контролировать выполнение принятых решений;
- направлять при необходимости продукцию на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию;
- составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание невостребованных порций, недоброкачественных продуктов;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в детском саду;
- ходатайствовать перед администрацией детского сада о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в детском саду.

5.2. Бракерая комиссия обязана:

- контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверять складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;

- контролировать организацию работы на пищеблоке;
- следить за соблюдением правил личной гигиены работникам пищеблока;
- осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следить за правильностью составления меню;
- присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;
- осуществлять контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- проводить органолептическую оценку готовой пищи;
- проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;
- проводить просветительскую работу с педагогами и родителями воспитанников.

5.3. Бракеражная комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ней полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации;
- за достоверность излагаемых фактов в бракеражном журнале готовой продукции.

6. Делопроизводство бракеражной комиссии

6.1. Делопроизводство бракеражной комиссии ведется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.