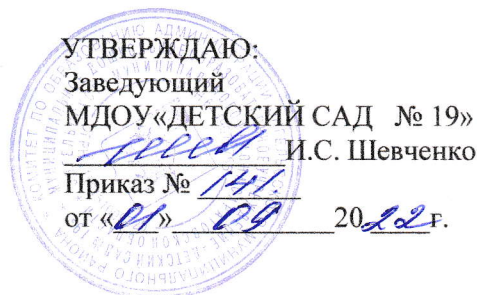




**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД № 19»
ЭНГЕЛЬСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

413119, Саратовская область р.п, Приволжский, Энгельс -19, 2-й квартал, д.12 *mdou_19engels@mail.ru*

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО
на Педагогическом совете
протокол № 1
от « 30 » 08 20 22 г



СОГЛАСОВАНО
На заседании Совета родителей
МДОУ «Детский сад №19»
Энгельсского муниципального района
Саратовской области
Протокол № 01 от 01.09 20 22 г

**ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
в МДОУ «Детский сад №19»
Энгельсского муниципального района Саратовской области**

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее положение регламентирует порядок работы бракеражной комиссии муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №19» Энгельсского муниципального района Саратовской области (далее - ДОУ)
- 1.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также соответствии с Уставом учреждения, Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; Федеральным законом от 02.01.2000г № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; настоящим Положением в целях осуществления контроля доброкачественности готовой продукции в ДОУ создается и действует бракеражная комиссия.
- 1.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией, профсоюзным комитетом и советом родителей.
- 1.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.
- 1.5. Целью бракеражной комиссии является улучшение организации и качества питания детей, посещающих ДОУ
- 1.6. Решения, принятые бракеражной комиссией в рамках имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные для исполнения всеми работниками ДОУ

2. Основные задачи работы бракеражной комиссии

- 2.1. Контроль за соблюдением законодательства РФ по санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.
- 2.2. Исполнение правовых актов, регламентирующих деятельность ДОУ.
- 2.3. Обеспечение контроля над организацией полноценного питания детей, посещающих ДОУ.
- 2.4. Повышение эффективности работы по организации питания детей, посещающих ДОУ.
- 2.5. Анализ и прогнозирование состояния работы; анализ причин, лежащих в основе нарушений, принятие мер по их предупреждению.
- 2.6. Обеспечение выпуска высококачественной продукции, отвечающей по своим требованиям действующей документации, а также обеспечение соблюдения последовательности и правильности установленных требований на всех стадиях процесса производства продукции.
- 2.7. Осуществление проверки каждой партии готовых блюд, изделий, напитков до начала реализации. Бракераж пищи проходит в присутствии непосредственного изготовителя продукции.
- 2.8. Контроль порционности блюда в течении рабочего дня.
- 2.9. Контроль качества продукции, реализуемой на кухне, осуществляется при ее приемке путем определения фактического веса штучных изделий, полуфабрикатов и отдельных компонентов, проведение органолептической оценки качества пищи.
- 2.10. Проверка на раздаче правильности хранения блюд, наличия компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества.
- 2.11. Направление при необходимости продукции на исследование в санитарно-техническую пищевую лабораторию.

3. Организация работы бракеражной комиссии

- 3.1. Бракеражная комиссия создается из числа основных сотрудников ДОУ и родителей воспитанников, имеющих соответствующие медицинские заключения (санитарные книжки).
- 3.2. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего ДОУ.
- 3.3. Бракеражная комиссия состоит из 5 членов. В состав входят:
 - Заведующий;
 - Старшая медицинская сестра;
 - Заместитель заведующего;
 - Представитель ДОУ;
 - Представитель родительской общественности.
- 3.4. Ввиду отсутствия кого-либо из членов комиссии по уважительным причинам, полномочия по контролю переходят к присутствующим членам комиссии.
- 3.5. Бракеражная комиссия проводит:
 - Органолептическую оценку готовой продукции (цвет, запах, вкус, консистенция);
 - Проводит снятие пробы готовой продукции;
 - 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;
 - Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовой порции и количеству детей;

4. Содержание и формы работы

- 4.1. Бракеражная комиссия в составе не менее 3 человек ежедневно проводит снятие бракеражной пробы за 20-30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 4.2. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню требованием: в нем должно быть: проставлены дата, количество детей, полное наименование блюда, выход порции, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи медсестры, агента по снабжению, повара.
- 4.3. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно 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 выражен отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь. Блюда и кулинарные изделия, имеющие следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, подгорелые, утратившие свою форму, портящие блюда, не допускаются к раздаче. Бракеражная комиссия ставит подписи напротив записи «К раздаче не допускаю».
- 4.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в листы бракеража готовой продукции, которые после рабочего дня нумеруются, сшиваются, скрепляются печатью, прикрепляются в Журнал бракеража готовой продукции и хранится у медсестры.
- 4.5. Основными формами работы бракеражной комиссии являются:
- Совещания (1 раз в квартал);
 - Контроль, осуществляемый членами бракеражной комиссии; Результаты работы бракеражной комиссии оформляются в форме 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.
- Примерный перечень вопросов, подлежащих контролю и рассмотрению:
- Оценка органолептических свойств приготовленной пищи;
 - Контроль за полнотой вложения продуктов в котел;
 - Предотвращение пищевых отравлений;
 - Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
 - Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
 - Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке;
 - Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания;
 - Контроль за качеством поступающих пищевых продуктов;
 - Ведение журналов бракеража сырой и готовой продукции;
 - Контроль за качеством готовых блюд и соблюдением объема порции;
 - Контроль за выполнением норм питания и витаминизации 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 качества питания в детском саду.

5. Оценка организации питания в детском саду

- 5.1. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно.
- 5.2. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал сразу после снятия пробы и оформляется подписями членов бракеражной комиссии. Не допускается ведение журнала до снятия пробы.
- 5.3. Проверку порционных блюд (котлеты, тефтели и т.д.) 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.

5.5. Бракеражная комиссия несет полную ответственность за допуск 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.
- 6.3. Администрация ДОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

7. Делопроизводство бракеражной комиссии

- 7.1. Доу, в котором организовано приготовление питания, обязано иметь бракеражный журнал, который обязательно пронумеровывается, пронумеровывается и скрепляется подписью заведующего и печатью ДОУ.
- 7.2. Бракеражный журнал ведется согласно утвержденным СанПиН.
- 7.3. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.