

Принято

На общем собрании трудового коллектива
МДОУ «Детский сад комбинированного вида
«Одуванчик» города Балашова
Саратовской области»

Протокол № 01 от 20.02.2024.

Согласовано с Советом родителей

МДОУ «Детский сад комбинированного вида
«Одуванчик» города Балашова
Саратовской области»

Протокол № 02 от 20.02.2024

Согласовано

с профсоюзным комитетом

МДОУ «Детский сад комбинированного вида
«Одуванчик» города Балашова
Саратовской области»

Протокол № 03 от 20.02.2024.

Утверждаю

заведующий МДОУ «Детский сад
комбинированного вида «Одуванчик»
города Балашова Саратовской области»
/Е.В.Степашова/

Приказ № 03 от 20.02.2024.



ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии

МУНИЦИПАЛЬНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ «ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА
«ОДУВАНЧИК» ГОРОДА БАЛАШОВА САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение регламентирует порядок работы бракеражной комиссии муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида «Одуванчик» города Балашова Саратовской области» (МДОУ д/с «Одуванчик» г. Балашова) – (далее – Учреждение).

1.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с уставом Учреждения, Федеральным законом от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; Федеральным законом от 02.01.2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; настоящим Положением в целях осуществления контроля доброкачественности готовой продукции в ДООУ создается и действует бракеражная комиссия.

1.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией, профсоюзным комитетом и Советом родителей Учреждения.

1.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

1.5. Целью работы бракеражной комиссии является улучшение организации и качества питания детей, посещающих Учреждение.

2. Основные задачи работы бракеражной комиссии

2.1. Контроль над соблюдением законодательства РФ по санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

2.2. Исполнение правовых актов, регламентирующих Учреждением.

2.3. Обеспечение контроля над организацией полноценного питания детей, посещающих Учреждение.

2.4. Повышение эффективности работы по организации питания детей, посещающих Учреждение.

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 свойствам 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 течение рабочего дня.

2.9. Контроль качества продукции, реализуемой на кухне, осуществляется при ее приемке путем определения фактического веса штучных изделий 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 общим собранием трудового коллектива Учреждения.

3.2. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего ДООУ.

3.3. Количество членов бракеражной комиссии не менее 3 человек. В состав комиссии входят: представитель администрации (заведующий или заместитель заведующего);

- медсестра; представитель пищеблока (кладовщик). Из числа членов бракеражной комиссии выбирается председатель. Заведующий Учреждения издает приказ о составе бракеражной комиссии.

3.4. Бракеражная комиссия проводит:

- оценку органолептических свойств готовых блюд;
- проверку количества закладываемых продуктов для приготовления пищи;
- реализацию мероприятий по недопущению отравления пищевыми продуктами;
- недопущение желудочно – кишечных заболеваний;
- отслеживание соблюдения технологии приготовления пищи;
- отслеживание соблюдения санитарных и гигиенических требований на пищеблоке;
- поддержание безопасного и сбалансированного питания для воспитанников
- вносит запись в журнал бракеража готовой продукции и разрешение их к выдаче.

4. Содержание и формы работы

4.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

4.2. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи медицинского работника, кладовщика, повара.

4.3. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно 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. Блюда и кулинарные изделия, не имеющие 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, - допускаются к раздаче. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив записи «К выдаче разрешено».

4.4. Блюда и кулинарные изделия, имеющие 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, - не допускаются к раздаче. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив записи «К выдаче не разрешено».

4.5. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медицинского работника.

4.6. Основными формами работы бракеражной комиссии являются:

- совещания, которые проводятся 1 раз в квартал;
- контроль, осуществляемый руководителем Учреждения, членами бракеражной комиссии, согласно плана работы бракеражной комиссии.

Результаты работы бракеражной комиссии оформляются в форме отчета о состоянии дел по организации питания в детском саду. Итоговый материал должен содержать констатацию фактов, выводы и, при необходимости, предложения.

4.7. Контроль проводится в виде плановых проверок в соответствии с планом работы бракеражной комиссии, который обеспечивает периодичность и исключает нерациональное дублирование в организации проверок и в виде оперативных проверок с целью установления фактов и проверки сведений о нарушениях.

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 хранением и реализацией пищевых продуктов.
- Контроль за качеством поступающих пищевых продуктов и наличием сопроводительных документов.
- Ведение журналов бракеража сырой и готовой продукции.
- Контроль за качеством готовых блюд и соблюдением объема порций.
- Контроль за выполнением норм питания и витаминизацией 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 и качества питания в детском саду.

5. Оценка организации питания в детском саду

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

5.2. 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.

5.3. 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.

5.4. 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).

5.5. 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 выдаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К выдаче не разрешено». Блюдо не может быть выдано без снятия пробы.

5.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал сразу после снятия пробы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии. Не допускается ведение журнала до снятия пробы.

5.7. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) 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).

5.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на административном совещании при заведующем. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной ответственности.

5.9. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточной пробы.

5.10. Бракеражная комиссия несет полную ответственность за допуском 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 Учреждения при установлении надбавок к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки.

6.4. Администрация Учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

7. Делопроизводство бракеражной комиссии

7.1. Учреждение, в котором организовано приготовление питания, обязано иметь бракеражный журнал, который обязательно прошнуровывается, пронумеровывается и скрепляется подписью заведующего Учреждения и печатью Учреждения.

7.2. В бракеражном журнале записывается порядковый номер партии блюд, наименования блюд, время изготовления блюд и время бракеража, замечания по качеству блюд, оценка блюд, фамилия, имя, отчество повара, изготовившего блюда.

Приложение № 1
к Положению о бракеражной комиссии

План работы бракеражной комиссии МДОУ д/с «Одуванчик» г. Балашова
на 2023-2024 учебный год

Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
Проведение организационных совещаний	1 раз в квартал	Председатель комиссии
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Председатель комиссии Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1 раза в месяц	Члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Председатель комиссии
Разъяснительная работа с педагогами	1 раз в квартал	Председатель комиссии
Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
Отчет на Совете родителей МДОУ о проделанной работе комиссии	Май	Председатель комиссии