

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД
№ 77 «БУСИНКА»

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ № 77 «Бусинка»
Приказ от 28.01.2021 №ДС77-11-65/1

Подписано электронной подписью Сертификат:
0EDF6AFDA3B3A82BB43CA1BBCA43B932DCE0531D
Владелец:
Брызгалова Анна Николаевна
Действителен: 08.09.2021 с по 08.12.2022

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии
муниципального бюджетного
дошкольного образовательного
учреждения детского сада
№ 77 «Бусинка»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32, (зарегистрированных в Минюсте России 11.11.2020 №60833), Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам дошкольного образования» (с изменениями), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.08 2013 г. №1014, устава учреждения, положения об организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 77 «Бусинка» (далее - Учреждение).

1.2. Бракеражная комиссия (далее – комиссия) создается и действует в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в учреждении.

1.3. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией, профсоюзным комитетом и управляющим советом Учреждения.

1.4. Изменения и дополнения к положению оформляются в виде приложений (и/или в новой редакции) и вводятся в действие на основании приказа заведующего Учреждения.

1.5. Деятельность комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующим Учреждения.

1. Порядок создания комиссии и ее состава

2.1. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего Учреждением.

2. 2.Бракеражная комиссия состоит из 3-4 человек. В состав комиссии входят: от администрации Учреждения - заведующий (председатель комиссии), медицинский работник (медицинская сестра), работник пищеблока (шеф-повар, повар).

2.3. В необходимых случаях в состав комиссии могут быть включены другие работники Учреждения, члены профсоюзного комитета, члены родительского комитета групп, Управляющего совета, приглашённые специалисты, эксперты, а также специалисты муниципального казенного учреждения «Управление дошкольными образовательными учреждениями».

Полномочия комиссии

3.1.Бракеражная комиссия:

3.1.1.Осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

3.1.2.Проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;

3.1.3.Ежедневно следит за правильностью составления меню;

3.1.4.контролирует организацию работы на пищеблоке;

3.1.5.Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи, проводит органолептическую оценку готовой пищи - определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;

3.1.6.Проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах и соблюдение норм питания;

3.1.7.Контролирует за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

3.1.8.Периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

3.1.9.Периодически присутствует при раздаче пищи в группах, с целью определения уровня качества организации процесса питания в соответствии с возрастными особенностями обучающихся;

3.1.10.Проверяет соответствие объема приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся;

3.1. 11.Проводят просветительскую работу с педагогами и родителями (законными представителями) обучающихся.

3.2. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.Оценка качества блюд

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

4.2.Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню - раскладке. Для определения правильности веса приготовленных изделий одновременно взвешивается 5-10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие штучные изделия - путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

4.3.За качество пищи несут ответственность: шеф-повар, повара, изготавливающие продукцию.

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

В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям: отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно (брак).

4.4.1. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по запаху, внешнему виду, цвету, консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям.

4.4.2. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и т. д.).

4.4.3. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления без переработки.

4.4. 4. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный запах и вкус, резко пересоленные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию, неполновесные или другие признаки, порочащие блюдо или изделие.

4.5. Продукция, выпускаемая промышленностью (соки, напитки, сырки, йогурты и другие) оценивается как «доброкачественная» или «недоброкачественная».

5. Требования к оформлению документации

5.1. Результаты текущих проверок комиссии отражаются в журнале «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» (Приложение 2).

5.2. Информация о выявленных членами комиссии нарушениях фиксируется в актах проверок.

6. Заключительные положения

6.1. Члены комиссии работают на добровольной основе.

6.2. Администрация Учреждения при установлении стимулирующих надбавок к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать работу членов комиссии.

6.3. Администрация Учреждения обязана содействовать деятельности комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

Состав
бракеражной комиссии
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада №
77 «Бусинка»

Председатель комиссии:

Заведующий МБДОУ

Члены комиссии:

Медицинская сестра

Шеф-повар

Заместитель заведующего по УВР

Приложение 2
к Положению
о бракеражной комиссии
от 28.01.2021 №ДС77-11-65/1

Журнал бракеража готовой пищевой продукции
(СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение № 4)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание