

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МДОУ «Детский сад № 111»
И.А.Овчарова
19.12.2022г.



ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии в МДОУ «Детский сад №111»

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение разработано на основе постановления Главного государственного санитарного врача РФ: от 27.10.20 г. №60883 об утверждении СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

1.2. Основываясь на принципах коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом учреждения в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в детском саду создается и действует бракеражная комиссия

1.3. Назначение бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой пищеблока.

1.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН, технологическими картами, ГОСТами.

1.5. Администрация детского сада обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

1.6. Срок действия данного положения не ограничен.

2. Управление и структура бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего на год. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе.

2.2. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 3 человек.

2.3. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации, медицинский работник, заведующий хозяйством.

3. Обязанности бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия обязана:

- осуществлять контроль за работой пищеблока:
- проверять санитарное состояние пищеблока,
- проверять качество поступающей продукции,
- проверять соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации,
- контролировать наличие маркировки на посуде.
- контролировать выход готовой продукции,
- контролировать наличие суточных проб,
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам,
- контролировать разнообразие блюд и соблюдение 10ти дневного меню,
- проводить бракераж готовой продукции,

- предотвращать пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания,
- своевременно выполнять рекомендации предписания вышестоящих и контролирующих организаций.

4. Полномочия комиссии.

Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания,
- проверяет на пригодность складские и другие помещения, а также условий их хранения
- следит за правильностью составления меню,
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблоков,
- периодически присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход готовой продукции
- контролирует организацию работы на пищеблоке
- осуществлять оценку качества приготовляемых блюд и температуру горячих блюд при раздаче.

Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы.

5. Содержание и формы работы.

- Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб и правильность порционирования блюд.
- Осуществляет проверку веса (выхода) порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) путем взвешивания пяти (или десяти) порций. Допустимое отклонение при взвешивании 5 –ти порций (не более $\pm 3\%$ от всего веса), при взвешивании 10 – ти порций отклонений в весе не должно быть.
- Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чистые приборы, питьевую воду, тарелки с указанием веса на обратной стороне (вмещающие как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку
- Члены бракеражной комиссии ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 20 минут до начала раздачи готовой пищи.
- Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав 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
- Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»

6. Бракераж пищи.

- Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
- Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала её реализации. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.

- За качество пищи несут ответственность медсестра, повар, заведующий.
- Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции, включая оценку степени готовности продукта (разрешено / не разрешено).

Разрешено ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету, запаху, консистенции, внешнему виду утвержденной в рецептуре и другим показателям. предусмотренным требованиями. Далее в бракеражном журнале готовых блюд следует разрешение к реализации и время, ФИО и должность исполнителя, ФИО лиц проводивших бракераж.

Не разрешено дается изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственным изделиям вкус и запах, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда.

Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи под записью « К раздаче не разрешено». О данном факте составляется акт, акт доводится до заведующего.

- Лица, виновные в некачественном приготовлении блюд и кулинарных изделий привлекаются к материальной и другой ответственности.

- Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно.

Журнал разрешено вести в электронном и бумажном виде.

7. Осуществление контроля за работой бракеражной комиссии.

- Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет заведующий учреждения.
- В случае невозможности решения спорных вопросов между членами комиссии, работниками пищеблока и другими лицами, заведующий совместно с администрацией создают временную комиссию для решения спорных вопросов.