

«СОГЛАСОВАНО»
Профсоюзный комитет
МБДОУ «Детский сад №22»
Протокол общего собрания ПК №4
от 20.12.2022 г.
Председатель профкома
_____ Артемчик О. В. _____

«УТВЕРЖДАЮ»
Руководитель
МБДОУ «Детский сад №22»
Приказ от 20.12.2022 г. №231
Заведующий
_____ Чередова О. А. _____

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад №22 комбинированного вида» Чистопольского муниципального
района Республики Татарстан

1 Данное Положение разработано в соответствии с: - Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации с изменениями от 02.07. 2021, - санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», - Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09. 2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», - Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13.07.2020, - Уставом дошкольного образовательного учреждения и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.2. Настоящее Положение определяет цель, задачи и функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (далее комиссия), регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

1.3. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции — комиссия общественного контроля учреждения, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания детей, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи .

1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СП 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СП 3.1/2.4.3598-20, СП 2.2.3670-20, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ И СОСТАВ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

2.1. Бракеражная комиссия избирается Общим собранием работников Образовательного учреждения. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего ДОУ на начало учебного года. Срок полномочий комиссии - 1 год.

2.2. В задачи комиссии входит: • контроль и качество приготовления блюд; • контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в детском саду.

2.3. Комиссия состоит из не менее 3 человек. В состав комиссии: • представитель администрации; • педагогические сотрудники; • член профсоюзного комитета детского сада; • представитель родительской общественности ДОУ.

2.4. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом ДОУ.

2.5. Члены комиссии работают на добровольной основе.

3. ФУНКЦИИ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ, БРАКЕРАЖУ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, ОБЪЕКТЫ, ПРЕДМЕТЫ И СУБЪЕКТЫ КОНТРОЛЯ КОМИССИИ

3.1. К основным функциям комиссии в детском саду относят: • контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания; • проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения согласно признакам доброкачественности продуктов • проверка соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах; • проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей; • проверка на раздате правильности хранения блюд, наличия компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества; • контроль организации работы на пищеблоке; • отслеживание за правильностью составления ежедневного меню; • наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока; • осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи; • отбор суточной пробы, проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.; • направление при необходимости продукции на исследование в санитарнотехнологическую пищевую лабораторию.

3.2. Объекты, предмет и субъекты контроля комиссии: • полнота и правильность ведения и оформления документации на пищеблоке, группах; • поточность приготовления продуктов питания; • качество мытья, дезинфекции посуды, столовых приборов на пищеблоке, в групповых помещениях; • условия и сроки хранения продуктов; • условия хранения дезинфицирующих и моющих средств на пищеблоке (кухне), групповых помещениях; • соблюдение требований и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» при приготовлении и выдаче готовой продукции; • исправность холодильного, технологического оборудования; • личная гигиена, прохождение гигиенической подготовки и аттестации, медицинский осмотр, вакцинации сотрудниками ДООУ; • дезинфицирующие мероприятия, генеральные уборки, текущая уборка на пищеблоке, групповых помещениях.

3.3. Контроль осуществляется в виде выполнения ежедневных функциональных обязанностей комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, а также плановых или оперативных проверок.

3.4. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным заведующим Планом производственного контроля за организацией и качеством питания.

3.5. 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.

3.6. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

3.7. Отбор суточной пробы осуществляется в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

3.8. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции с указанием причин

запрета к выдаче готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

3.9. Комиссия составляет акты на списание продуктов, невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия детей.

3.10. При выявлении нарушений комиссия составляет акт за подписью всех членов.

3.11. Комиссия вносит предложения по улучшению питания детей в дошкольном образовательном учреждении.

3.12. Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, педсоветах, заседаниях родительского комитета.

4. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИИ

4.1. Комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с основным и ежедневным меню.

4.2. В меню должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи кладовщика, повара.

4.3. Бракеражную пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

4.4. 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.

4.5. В журнал бракеража готовой пищевой продукции вносятся результаты органолептической оценки качества готовых блюд и результаты взвешивания порционных блюд. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью.

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

4.7. Комиссия также определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций

4.8. 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). Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

4.9. Оценка качества продукции заносится в журнал бракеража готовой продукции до начала выдачи готовой пищи. В журнале отмечают результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом.

5. ПРАВА, ОБЯЗАННОСТИ, ОТВЕТСТВЕННОСТЬ КОМИССИИ

5.1. Комиссия имеет право: • выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в детском саду

5.2. 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 работниками 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.

5.3. 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 учетно-отчетной документации.

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается на Общем собрании работников образовательного учреждения и утверждается приказом заведующего.

6.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

6.3. Данное Положение принимается на неопределенный срок.

6.4. После принятия Положения в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.