

СОГЛАСОВАНО:
на заседании Управляющего совета
МБДОУ № 40 «Снегурочка»
Протокол от 12.01.2021 №2

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
МБДОУ № 40 «Снегурочка»
Я.Н. Белик
«12» января 2021г.
Приказ от 12.01.2021 №ДС40-16-29/1

Подписано электронной подписью
Сертификат:
64048DF7D3D4BAV5C50048E1276D761305B3B965
Владелец:
Белик Яна Николаевна
Действителен: 08.10.2020 с по 08.01.2022

ПРИНЯТО:
на заседании
общего собрания работников
МБДОУ № 40 «Снегурочка»
Протокол от 11.01.2021 №1

**Положение
о бракеражной комиссии
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения дет-
ского сада № 40 «Снегурочка»**

Сургут

ПОЛОЖЕНИЕ

О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детского сада № 40 «Снегурочка»
(далее – Положение)

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20), СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологический требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» (далее - СП 3.1/2.4.3598-20), утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 № 16, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 (далее – СанПиН 2.4.3648-20), Федеральным законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с последующими изменениями), Федеральным законом «О качестве безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ (с последующими изменениями), СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» (с дополнениями и изменениями в ред. СанПиН 2.3.2.1280-02), СанПиН 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (изменения и дополнения в СП 1.1.1058-01, утвержденные Постановлением Главного Государственного врача РФ от 27.03.2007г. №13), письмом Роспотребнадзора от 14.04.2006г. № 0100/4289-06-32 «Об организации и проведении производственного контроля в детских учреждениях», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

1.2. Положение вводится в действие с 01.01.2021г.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и её полномочия

2.1. Бракеражная комиссия муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 40 «Снегурочка" (далее – МБДОУ) утверждается приказом заведующего. Бракеражная комиссия имеет разделение состава в зависимости от корпуса МБДОУ.

2.2. Бракеражная комиссия создается и действует в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

2.3. Задачи бракеражной комиссии:

- оценка органолептических свойств приготовленной пищи;

- контроль за полнотой вложения продуктов в котел;
- предотвращение пищевых отравлений, желудочно-кишечных заболеваний;
- обеспечении санитарии и гигиены на пищеблоке;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- контроль за организацией сбалансированного питания.

2.4. Члены бракеражной комиссии, закрепленные за пищеблоком корпуса ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой продукции. 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 медицинской сестры, кладовщика, шеф-повара (повара детского питания).

Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный вкус (супы и т.д.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражен отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

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

2.5. Оценка качества блюд фиксируется подписями бракеражной комиссии. Результаты бракеражной пробы заносятся в журнале бракеража готовой продукции (далее – журнал). Журнал хранится на пищеблоке.

2.6. Выдача готовой продукции производится только после снятия пробы членами комиссии. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности и имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков.

2.7. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий привлекаются к материальной ответственности.

2.8. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

2.9. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции на каждого ребенка. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

2.10. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания 5 (пяти) порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускается отклонение +3% от нормы выхода).

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

3. Заключительные положения

3.1. Положение действует до утверждения нового приказом заведующего.