

Утверждено

Приказом заведующего МБДОУ

Логовской д/с «Зернышко»

от 18.01.2023 г. № 4/6-р

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии

по контролю организации питания воспитанников

Муниципального бюджетного дошкольного образовательного

учреждения – детский сад «Зернышко» с. Логовское

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии по контролю организации питания воспитанников (далее по тексту – Комиссия) разработано для Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения - детский сад «Зернышко» с. Логовское (далее – МБДОУ) в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Уставом МБДОУ.

1.2. Под контролем организации питания понимается проведение в пределах своей компетенции, специально созданной комиссией наблюдений, обследований, осуществляемых в порядке контроля соблюдения работниками МБДОУ правил и норм по организации питания в дошкольном учреждении.

1.3. Комиссия является постоянно действующим органом контроля и главным источником информации для диагностики состояния организации питания в детском саду. Комиссия призвана снимать затруднения, решать проблемные вопросы, касающиеся питания воспитанников, повышать уровень организации питания в МБДОУ.

1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется:

- санитарными правилами СП 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- санитарными правилами «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» - СП 1.1.1058-01;
- настоящим Положением.

1.5. Комиссия работает в рамках производственного контроля.

1.6. Решения, принятые Комиссией, не противоречащие законодательству Российской Федерации и Уставу МБДОУ, являются рекомендательными для работников МБДОУ. Решения Комиссии, утвержденные заведующим детским садом, являются обязательными для исполнения всеми работниками МБДОУ, имеющими отношение к организации питания воспитанников.

1.7. Изменения и дополнения в настоящее Положение о Комиссии вносятся и утверждаются заведующим МБДОУ.

1.8. Срок действия положения Комиссии не ограничен и действует до принятия нового.

2. Цель и задачи Комиссии

2.1. Целью является обеспечение гарантий прав детей на полноценное сбалансированное питание в условиях дошкольного образовательного учреждения, реализующего общеобразовательную программу дошкольного образования.

2.2. Для достижения цели нужно решать следующие задачи:

- осуществление входного контроля (осуществление контроля качества поставляемой продукции в МБДОУ, хранения и реализации поставленной продукции);
- осуществление операционного контроля (осуществление контроля выполнения технологического процесса приготовления пищи и обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия на пищеблоке);
- осуществление приемочного контроля (оценка и принятие решений о пригодности продукции к реализации);
- координация деятельности всех участников образовательного процесса в вопросах организации питания воспитанников;
- оценка органолептических свойств приготовленной пищи;
- контроль над полнотой вложения продуктов в котел;
- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль над соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке;
- контроль над организацией сбалансированного безопасного питания.

3. Создание и состав Комиссии

3.1. Комиссия создается приказом по МБДОУ сроком на один год (календарный или учебный).

Комиссия подразделяется на:

- бракеражную комиссию по приёмке сырой продукции;
- бракеражную комиссию готовой продукции.

3.2. В состав:

- бракеражной комиссии по приёмке сырой продукции входят 2 человека (медицинская сестра, завхоз);
- бракеражной комиссии готовой продукции входят: представитель администрации (заведующий или лицо его заменяющее), представитель от педагогического состава МБДОУ, представитель от обслуживающего персонала МБДОУ.

В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники МБДОУ, приглашенные специалисты, а также родители (законные представители) воспитанников.

3.3. Председателем комиссии является заведующий детским садом.

3.4. Комиссия работает по плану производственного контроля, утвержденному заведующим детским садом.

4. Содержание и формы работы

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

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 медсестры, завхоза, повара.

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.

4.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля над рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции.

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

4.4. 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.

4.5. 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.

4.6. 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).

4.7. 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 раздаче, комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

4.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов комиссии.

4.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при заведующем.

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

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

4.11. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости 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, гарнира и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

4.12. 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.

4.13. Бракерская комиссия по приёмке сырой продукции ведет контроль приёмки сырой продукции для организации питания воспитанников МБДОУ, проводит выборочную проверку качества всех поступающих продуктов питания.

5. Полномочия, права, обязанности и ответственность

5.1. Комиссия осуществляет:

5.1.1. Входной контроль:

- наличие и правильность оформления товарно-сопроводительной документации (сертификат соответствия с отметкой о наличии санитарно-эпидемиологического заключения, товарно-транспортная накладная);

- соответствие видов и наименований поступившей продукции (товара) маркировке на упаковке и в товарно-сопроводительной документации;

- соответствие упаковки и маркировки требованиям санитарных правил и государственных стандартов;

- визуальный контроль отсутствия признаков порчи продукции;

- соблюдение правила товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов;

- наличие санитарного паспорта на транспорт, выданного в установленном порядке;

- санитарное содержание транспортного средства - чистота;

- наличие личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров;

- соблюдение условий транспортировки (температура, влажность) для каждого вида пищевых продуктов, для скоропортящихся продуктов - наличие охлаждаемого или изотермического транспорта.

- соблюдения правил распределения и хранения продуктов в кладовых, а также суточного набора продуктов после их выдачи для реализации на пищеблок.

5.1.2 Операционный контроль:

- выполнение санитарных правил первичной и тепловой обработок продуктов;

- состояние технологического оборудования;

- полнота закладки основных продуктов при приготовлении пищи;

- соблюдение технологии приготовления пищи;

- отсутствие пересекающихся потоков готовой и сырой продукции, чистой и грязной посуды;

5.1.3. Приемочный контроль (осуществляется Бракеражной комиссией):

- проведение бракеража готовой продукции

5.2. Комиссия имеет право:

- в любой момент рабочего дня проводить контрольные действия;

- не допускать к выдаче забракованную готовую продукцию и составлять претензионные акты;

- вносить предложения руководителю по вопросам организации питания воспитанников.

5.3. Комиссия обязана:

- знать нормативную документацию по вопросам организации и проведения контроля организации питания в дошкольном учреждении, в том числе проведение производственного контроля;

- знать свойства продуктов, поставляемых в МБДОУ, технологию приготовления блюд;

- вести необходимую документацию.

5.4. Комиссия и каждый из ее членов несут персональную ответственность за качественное проведение контрольных функций и достоверное отображение их результатов в учетной документации.

6. Документация

6.1. Нормативные документы:

- Настоящее положение

- Приказ о создании комиссии

- План производственного контроля

- Контракт на поставку продуктов в МБДОУ (с приложениями)

6.2. Документация для отображения результатов контрольных функций (приложение)

- Журнал входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья;

- Журнал приемки готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов (бракеражный журнал готовой продукции).

6.3. Все листы в документах должны быть пронумерованы, скреплены и заверены подписью руководителя и печатью МБДОУ. В случае электронного ведения отдельных видов журналов, распечатанные листы группируются ежемесячно, скрепляются, нумеруются текущей порядковой нумерацией и заверяются подписью руководителя и печатью МБДОУ.

6.4. Документация ведется в течение года (календарного или учебного) и хранится в архиве МБДОУ 2 года.

Перечень документации для отображения результатов контрольных функций

1. Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание *
1	2	3	4	5	6	7	8	9

* Указываются факты списания, возврата продуктов

2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание *
1	2	3	4	5	6	7

* Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.