

ПРИНЯТО
на заседании педагогического совета
МДОУ № 20 «Кузнечик» ЯМР
Протокол от «10» июля 2022 г. № 6



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МДОУ № 20 «Кузнечик» ЯМР

Л.А. Лобжанидзе

Приказ от «14» июля 2022 г. № 89

Положение о бракеражной комиссии в МДОУ № 20 «Кузнечик» ЯМР

1. Общие положения

1. Настоящее Положение разработано на основании постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.20 г. № 32 об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

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

1.2. Назначение бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой пищеблока, основанного на принципах применения системы ХАССП. Система ХАССП-это система управления безопасностью пищевой продукции, которая направлена на предотвращение рисков при изготовлении пищевых продуктов.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН, технологическими картами, ГОСТами, в том числе ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП» ТР ТС (технические регламенты).

1.4. Администрация МДОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

1.5. Срок действия данного положения не ограничен.

2. Управление и структура бракеражной комиссии

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

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

3. Обязанности бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия обязана:

- осуществлять контроль за работой пищеблока,
- проверять санитарное состояние пищеблока,

- проверять качество поступающей продукции (ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»)
- проверять соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации,
- проводить бракераж готовой продукции,
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам,
- контролировать разнообразие блюд и соблюдение циклического меню,
- контролировать выход готовой продукции, методом взвешивания порционных блюд,
- контролировать наличие суточных проб и правильность их хранения,
- контролировать наличие маркировки на посуде,
- предотвращать пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания,
- своевременно выполнять рекомендации предписания вышестоящих и контролирующих организаций.

4. Полномочия комиссии.

Бракеражная комиссия МДОУ:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания
 - проверяет на пригодность складские и другие помещения, а также условия их хранения
 - следит за правильностью составления меню
 - следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблоков
 - периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход готовой продукции
 - контролирует организацию работы на пищеблоке
 - осуществляет оценку качества приготовляемых блюд и определяет температуру горячих блюд при раздаче.
- Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями председателя комиссии и членов комиссии.

5. Содержание и формы работы.

- Бракеражная комиссия проверяет наличие и правильность хранения суточных проб готовой продукции.
- Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда методом взвешивания. Полученные данные фиксируются в «Журнале бракераж готовой кулинарной продукции в МДОУ № 20 «Кузнечик» ЯМР.

- Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции (допускаются отклонения +/- 3% от нормы выхода), а также установления массы 10 порций, в которой отклонений от нормы выхода 10 порций не допускаются.

- 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),

- Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 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 в МДОУ № 20 «Кузнечик» ЯМР».

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 старшая медсестра, повар, заведующий МДОУ.

- Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям (качественно/некачественно).

Оценка **качественно** ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету, запаху, консистенции, внешнему виду утвержденной в рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка **некачественно** 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 допускаю». О данном факте составляется акт.

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

- Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно.

7. Осуществление контроля за работой бракеражной комиссии.

- Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет заведующий МДОУ.

- 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.