Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад №7"

(МАДОУ «Детский сад №7»)

Утверждаю

Заведующий МАДОУ "Детский сад №7"

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ж.В. Хомякова

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Положение**

**о бракеражной комиссии**

1. **Общие положения**
	1. Настоящее положение разработано для МАДОУ «Детский сад №7» в соответствии с:
* Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ (с изменениями и дополнениями), статья 30, статья 37;
* «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения» (СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
* Постановлением главного государственного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
* Федеральным законом от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" с изменениями на 13 июля 2020 года;
	1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением (далее - ОУ), а также в соответствии с вышеперечисленными документами, нормативными и локальными актами МАДОУ «Детский сад №7» в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздачи пищи в МАДОУ «Детский сад №7» создается и действует бракеражная комиссия.
	2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией, профсоюзным комитетом МАДОУ «Детский сад №7».
1. **Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав**
	1. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего, в котором отражены: состав комиссии, сроки ее полномочий и деятельность.
	2. Бракеражная комиссия состоит из 3–4 членов. В состав комиссии входят:
* заместитель заведующего по АХР – ответственный за организацию питания в МАДОУ «Детский сад №7» (председатель комиссии);
* медицинская сестра;
* педагогические сотрудники МАДОУ «Детский сад №7»;
* сотрудники пищеблока.
1. **Полномочия комиссии**
	1. осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
	2. проверяет на санитарное состояние складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
	3. ежедневно следит за правильностью составления меню;
	4. контролирует организацию работы на пищеблоке;
	5. осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
	6. проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
	7. следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
	8. периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
	9. проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
	10. проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.
2. **Оценка организации питания**
	1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражной журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
	2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.
	3. Администрация МАДОУ «Детский сад № 7» обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

1. **Содержание и формы работы**
	1. Медицинский персонал или представитель детского сада ежедневно снимают пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. При обнаружении нарушения для снятия пробы приглашаются все члены бракеражной комиссии
	2. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, полное наименование блюда, количество наименований выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим МАДОУ «Детский сад №7».
	3. 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.
	4. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля над рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции.
	5. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится на пищеблоке.
	6. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).
	7. 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.
	8. 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.
	9. 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).
	10. 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.
	11. Такое блюдо не допускается к раздаче, и Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».
	12. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями медицинского персонала.
	13. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при заведующем.
	14. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.
	15. . Медицинской персонал проверяет наличие суточной пробы.
	16. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают 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, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.
	17. 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).
	18. 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.
2. **Права членов бракеражной комиссии**
	1. Члены бракеражной комиссии имеют право, обратится к администрации МАДОУ «Детский сад № 7» с предложением о поощрении или наложения взысканий на работников пищеблока.
	2. Члены бракеражной комиссии имеют право вносить предложения по улучшению качества питания.
3. **ОТВЕТСТВЕННОСТЬ**
	1. Члены комиссии несут ответственность за достоверность излагаемых фактов в бракеражном журнале готовой продукции, в журнале контроля над закладкой основных продуктов, в актах на списание невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия детей.
	2. В акте на списание некачественных продуктов, выявленных при приготовлении пищи или привезенных поставщиками.
	3. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел заведующему Учреждением, на административное совещание, заседания педагогического совет, родительского комитета.
	4. Председатель комиссии осуществляет организацию работы бракеражной комиссии.
* а) снятие пробы с приготовленной пищи с записью в бракеражном журнале готовой продукции;
* б) 1-2 раза в месяц составлять акты по результатам контроля за организацией питания и представлением их ответственному за организацию питания в МАДОУ «Детский сад №7».
	1. Ответственный за организацию питания в МАДОУ «Детский сад №7» по запросу представляет акты проверок комиссии в Управление образования Администрации ЗАТО Северск специалисту, курирующему вопросы организацию питания.
	2. При выявлении нарушений качества приготовления блюд, а также при наличии жалоб со стороны воспитателей, родителей, законных представителей ребенка и т.д. на качество приготовления блюд, нарушение сроков приготовления пищи и т.д. ответственный за организацию питания в МАДОУ «Детский сад №7» информирует заведующего, Управление образования, Администрации ЗАТО Северск и руководителя предприятия, организующего питание.
	3. Один раз в квартал в Управлении образования Администрации ЗАТО Северск проводится совещание ответственных за организацию питания в учреждениях и председателей бракеражных комиссий по итогам контроля за организацией питания в учреждениях.
	4. Вопросы организации питания в учреждениях могут выноситься на обсуждение Родительских комитетов, Наблюдательного Совета МАДОУ «Детский сад № 7», Управления образования Администрации ЗАТО Северск.
	5. Документация:
* Положение о работе бракеражной комиссии;
* приказ о составе бракеражной комиссии;
* производственный контроль по организации питания;
* акты по организации питания.

УТВЕЖДАЮ

Заведующий МАДОУ «Детский сад №7»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Е. Слабухина

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**План**

**работы бракеражной комиссии МАДУО «Детский сад №7»**

**на 2016 год**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Мероприятия** | **Сроки выполнения** | **Ответственный** |
| Проведение организационных совещаний | 1 раз в месяц | Воробьева И.Ю. |
| Контроль доставки продуктов | 1 раз в месяц | Члены комиссии |
| Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд | ежедневно | Члены комиссии |
| Контроль сроков реализации продуктов | 1 раз в неделю | Члены комиссии в присутствии кладовщика |
| Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд | 1 – 2 раза в неделю | Члены комиссии |
| Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока | постоянно | Рюмцева И.А.Кливер К.П. старшая медсестра, члены комиссии |
| Разъяснительная работа с педагогами | 3 раза в год | Рюмцева И.А.Кливер К.П. старшая медсестра |
| Работа с родителями (на общих родительских собраниях) | 2 раза в год | Рюмцева И.А.Кливер К.П. |
| Отчет на Наблюдательном Совете ДОУ о проделанной работе комиссии | май | Рюмцева И.А.Кливер К.П. |

Заместитель заведующего по АХР И.Ю. Воробьева