



С.В. Зарубина

Приказ № 0114/52 от 29.08.2022 г.

## **ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии МДОУ «Детский сад № 233»**

### **I. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии:

- статьей 37, 41, пункта 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20
- «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» утвержденных постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. № 32;
- Уставом МДОУ «Детский сад № 233»;
- иными локальными актами муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 233» (далее – МДОУ) в части касающейся организации питания.

1.2. Бракеражная комиссия создается и действует в целях осуществления контроля над правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ.

1.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией, профсоюзным комитетом ДОУ.

### **II. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав**

2.1. Бракеражная комиссия создается в целях строгого контроля качества питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников, а также для совместной работы по повышению качества готовой продукции и снижению риска инфекционных заболеваний у детей.

2.2. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом руководителя МДОУ «Детский сад № 233».

2.3. Бракеражная комиссия состоит не менее чем из 3-х человек:

Председатель комиссии - заведующий МДОУ (в ее отсутствие лицо ее заменяющее);

Члены комиссии:

- старшая медицинская сестра/сестра по питанию (в ее отсутствие лицо ее заменяющее);
- представители от работников образовательной организации.

### **III. Деятельность комиссии**

3.1. Члены бракеражной комиссии выполняют следующие обязанности:

- проводят органолептическую оценку готовой пищи;
- проверяют выход блюд;
- проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;
- осуществляют контроль качества приготовления пищи;

– оформляют документацию «Журнал бракеража готовой продукции».

3.2. Все блюда и кулинарные изделия, приготовляемые на пищеблоке МДОУ, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Пробу снимают непосредственно из емкости, в которой пища была приготовлена.

3.2. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню–раскладке. Для определения правильности веса приготовленных изделий одновременно взвешивается 5-10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие штучные изделия – путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

3.3. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой продукции» в соответствии с рекомендуемой формой.

3.4. За качество пищи несут ответственность: зав. производством – шеф-повар; повара, изготавливающие продукцию.

3.5. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

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

3.7. Отбор суточных проб осуществляется работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 гр. Порционные блюда, биточки, котлеты и т.д. должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном холодильнике месте/ холодильнике при температуре от +2° С до +6 ° С.

#### **IV. Оценка качества блюд**

4.1. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: запаху, внешнему виду, цвету, консистенции.

В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям о соответствии или не соответствии технологической карте блюда.

4.2. Продукция, выпускаемая промышленностью (соки, напитки, кефир, йогурты и другие), оценивается как «доброкачественная или «недоброкачественная»

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

#### **V. Заключительные положения**

5.1. Члены бракеражной комиссии: председатель и медицинский работник (медсестра по питанию) работают в составе комиссии в соответствии с утвержденными должностными обязанностями.

5.2. Администрация МДОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

#### **VI. Требования к оформлению документации**

6.1. Результаты текущих проверок бракеражной комиссии отражаются в журналах: бракеража поступающего продовольственного сырья, бракеража готовой кулинарной продукции и др.

6.2. Информация о выявленных членами бракеражной комиссии нарушениях фиксируется в актах проверок.