

РАССМОТРЕНО:
На заседании Совета МБДОУ д/с № 12
Протокол № 2 от 28.12.2020 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ детского сада №12
_____ Т.Е.Мамлина

Приказ № 11-ОД от 11.01.2021 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детского сада № 12
(новая редакция)

1. Общие положения

1.1. Положение о бракеражной комиссии муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 12 (далее - Положение) разработано в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований в МБДОУ детском саду № 12 (далее детский сад).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с требованиями:

- Федерального закона от 29.12.2012 г. №27 3-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утвержденные постановлением главного государственного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32);
- Федеральным законом от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».
- Уставом МБДОУ детского сада № 12;
- другими Федеральными законами, и иными нормативно- правовыми актами, содержащими вопросы организации питания детей дошкольного возраста.

1.3. Организация работы бракеражной комиссии в детском саду осуществляется на основании приказа заведующего.

2. Основные задачи

2.1. Основными задачами работы членов бракеражной комиссии являются:

- Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
- Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.
- Предотвращение пищевых отравлений.
- Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
- Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

3. Содержание и формы работы

3.1. Члены бракеражной комиссии:

- 3.1.1. осуществляют контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- 3.1.2. проверяют на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- 3.1.3. контролируют организацию работы на пищеблоке;
- 3.1.4. осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- 3.1.5. проверяют соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

- 3.1.6. следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- 3.1.7. периодически присутствуют при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- 3.1.8. проводят органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- 3.1.9. проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.
- 3.2. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 3.3. 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 кладовщика, повара, медицинской сестры (по согласованию).
- 3.4. 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.
- 3.5. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой пищевой продукции МБДОУ детского сада № 12 (Приложение № 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) (Приложение № 1).
- 3.6. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).
- 3.7. Блюда и кулинарные изделия, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями к раздаче допускаются.
- 3.8. Блюда и кулинарные изделия, имеющие 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 не допускаются к раздаче. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив записи «К раздаче не допускаю».

4. Оценка организации питания в ДОУ

- 4.1. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.
- 4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.
- 4.3. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.
- 4.4. 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, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.
- 4.5. 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, которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).
- 4.6. 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.

**Журнал бракеража готовой пищевой продукции
МБДОУ детского сада № 12**

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание