

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Полевского городского округа «Детский сад № 51»
(МБДОУ ПГО «Детский сад № 51»)**

Утверждено на общем собрании трудового коллектива №1 от 29.08.2019 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖЕ ПИЩИ,
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение регламентирует порядок работы бракеражной комиссии муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Полевского городского округа «Детский сад №51» (далее ДОУ).

1.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с уставом ДОУ, Федеральным законом от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»: СанПиНом 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»; Федеральным законом от 02.01.2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; настоящим Положением в целях осуществления контроля доброкачественности готовой продукции в ДОУ создается и действует бракеражная комиссия.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

1.4. Целью работы бракеражной комиссии является улучшение организации и качества питания детей, посещающих ДОУ.

2. Основные цели и задачи бракеражной комиссии

2.1. Контроль над соблюдением законодательства РФ по санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

2.2. Исполнение правовых актов, регламентирующих ДОУ.

2.3. Обеспечение контроля над организацией полноценного питания детей, посещающих ДОУ.

2.4. Повышение эффективности работы по организации питания детей, посещающих ДОУ.

2.5. Анализ и прогнозирование состояния работы; анализ причин, лежащих в основе нарушений, принятие мер по их предупреждению.

2.6. Обеспечение выпуска высококачественной продукции, отвечающей по своим свойствам требованиям действующей документации, а также обеспечение соблюдения последовательности и правильности установленных требований на всех стадиях процесса производства продукции.

2.7. Осуществление проверки каждой партии готовых блюд, изделий, напитков до начала реализации. Бракераж пищи проходит в присутствии непосредственного изготовителя продукции.

2.8. Контроль порционности блюда в течение рабочего дня.

2.9. Контроль качества продукции, реализуемой на кухне, осуществляется при ее приемке путем определения фактического веса штучных изделий, проведение органолептической оценки качества пищи.

2.10. Проверка на раздаче правильности хранения блюд, наличия компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества.

2.11. Направление при необходимости продукции на исследование в санитарно-техническую пищевую лабораторию.

3. Организация работы бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием ДОУ.

3.2. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего ДОУ.

3.3. Бракеражная комиссия состоит из 3-4 членов. В состав комиссии входят: представитель администрации; старшая медсестра; представитель профсоюза, заведующий хозяйством. Из числа членов бракеражной комиссии выбирается председатель. Заведующий ДОУ издает приказ о составе бракеражной комиссии.

3.4. Бракеражная комиссия проводит:

- органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. (органолептическая оценка качества приготовленных блюд осуществляется по пятибалльной системе, с учетом их специфических свойств);
- проводит снятие пробы готовой продукции;
- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- вносит запись в журнал бракеража готовой продукции и разрешение их к выдаче.

4. Содержание и формы работы бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 15 минут до начала раздачи готовой пищи.

4.2. 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.

4.3. 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. 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, - не допускаются к раздаче. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив записи «К раздаче не допускаю».

4.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится в ООО «Комбинат общественного питания»

4.5. Основными формами работы бракеражной комиссии являются:

- совещания, которые проводятся 1 раз в квартал;
- контроль, осуществляемый руководителем ДОУ, членами бракеражной комиссии, согласно плану производственного контроля ДОУ.

Результаты работы бракеражной комиссии оформляются в форме протоколов или доклада о состоянии дел по организации питания в детском саду. Итоговый материал должен содержать констатацию фактов, выводы и, при необходимости, предложения.

4.6. Контроль проводится в виде плановых проверок в соответствии с утвержденным планом производственного контроля ДОУ, который обеспечивает периодичность и исключает нерациональное дублирование в организации проверок и в виде оперативных проверок с целью установления фактов и проверки сведений о нарушениях. Примерный перечень вопросов, подлежащих контролю и рассмотрению - 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.
- Контроль за хранением и реализацией пищевых продуктов.
- Контроль за качеством поступающих пищевых продуктов и наличием сопроводительных документов.
- Ведение журналов бракеража сырой и готовой продукции.
- Контроль за качеством готовых блюд и соблюдением объема порций.
- Контроль за выполнением норм питания и витаминизацией пищи.
- Контроль за соблюдением питьевого режима.
- Контроль за закладкой основных продуктов питания.
- Контроль за отбором суточной пробы.

Итоги проверок заслушиваются на совещании при заведующем, где обсуждаются замечания и предложения по организации и качества питания в детском саду.

5. Оценка организации питания в детском саду

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

5.2. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. Выдача готовой пищи производится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5.3. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточной пробы.

5.4. Бракеражная комиссия несет полную ответственность за допуском готовых блюд к выдаче и их качеством, достоверность информации.

6. Результаты работы бракеражной комиссии

6.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

6.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

7. Делопроизводство

Делопроизводство бракеражной комиссии ДООУ, в котором организовано приготовление питания, обязано иметь бракеражный журнал, который обязательно пронумеровывается, пронумеровывается и скрепляется подписью и печатью ООО «Комбинат общественного питания»

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575863

Владелец Девяшина Дина Викторовна

Действителен с 24.02.2022 по 24.02.2023