

ПРИНЯТО

На Общем собрании коллектива
Протокол от 27.02.2023 г. № 1

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ «Детский сад № 1»

О. А. Кобелева

Приказ от 27.02.2023 г. № 45 АХД.



ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 1»

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением (далее – Учреждение), в соответствии с Уставом Учреждения, в целях осуществления контроля организации питания воспитанников, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении создаётся и действует Бракеражная комиссия (далее - Комиссия).

1.2. Бракеражная комиссия – комиссия общественного контроля организации и качества питания, сформированная в Учреждении в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»; МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».

1.3. Настоящее Положение о Бракеражной комиссии принимается Общим собранием коллектива и вводится в действие на неопределённый срок на основании приказа заведующего Учреждения.

1.4. Изменения и дополнения к Положению оформляются в виде приложений, принятых на Общем собрании коллектива и утверждённых приказом заведующего Учреждения.

II. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЁ СОСТАВ

2.1. Бракеражная комиссия избирается на Общем собрании коллектива сроком на один год.

2.2. Комиссия состоит из трёх человек:

- заведующий Учреждения (председатель Комиссии), его заместитель;
- председатель профкома;
- педагогический работник.

Состав Комиссии утверждается приказом руководителя Учреждения.

2.3. В необходимых случаях в состав Комиссии могут быть включены другие работники Учреждения, приглашённые специалисты – на временной основе.

2.4. Деятельность Комиссии регламентируется настоящим Положением.

III. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ

3.1. Контроль соблюдения санитарных требований при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.

- 3.2. Контроль качества получаемого сырья, условия его хранения.
- 3.3. Контроль сроков реализации продуктов питания.
- 3.4. Контроль организации производственного процесса на пищеблоке.
- 3.5. Контроль закладки основных продуктов, выход блюд в соответствии с меню-раскладкой.
- 3.6. Контроль соблюдения технологии приготовления различных блюд.
- 3.7. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи в соответствии с пятибалльной системой оценки бракеража готовой продукции:

- 5 - Внешний вид блюда привлекательный, правильной консистенции. Цвет бульона светлый, вкус оптимальный, запах приятный.
- 4 - Небольшие нарушения внешнего вида (например, макароны слиплись). Бульон менее прозрачный, вкусовые качества нормальные, запах приятный.
- 3 - Внешний вид блюда удовлетворительный (например, слегка мутный бульон). Вкусовые качества удовлетворительные (например, блюдо немного пересолено), запах удовлетворительный (например, запах горелого не перебивает запах готового блюда).
- 2 - Внешний вид, вкусовые качества, запах блюда ниже среднего (например, блюдо подгорело, консистенция блюда неправильная, запах горелого перебивает запах готового блюда, блюдо пересолено).
- 1 - Блюдо не готово к употреблению. Внешний вид и вкусовые качества блюда полностью не соответствуют требованиям и нормам.

Система оценок клеивается и Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции.

Члены бракеражной комиссии вправе указывать только оценку по пятибалльной системе.

- 3.8. Снятие пробы осуществляется за 30 минут до выдачи пищи.

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.

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.

- 3.8.1. Результаты пробы заносятся в Журнал бракеража готовой пищевой продукции сразу после снятия пробы, с указанием готовности к выдаче и доброкачественности блюда, оценки органолептических свойств по пятибалльной системе, удостоверяются подписью членов Комиссии.

- 3.8.2. Не допускается ведение журнала до снятия проб.

- 3.8.3. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью Учреждения.

- 3.9. Контроль наличия суточной пробы, правильность её хранения.

- 3.10. Контроль санитарного состояния пищеблока и продуктовых кладовых.

IV. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ МЕТОДЫ, ВИДЫ И ФОРМЫ КОНТРОЛЯ

- 4.1. Контроль осуществляется с использованием следующих методов:

- 4.1.1. изучение документации;

- 4.1.2. обследование объекта;

- 4.1.3. наблюдение за организацией производственного процесса;

- 4.1.4. беседа с персоналом;

- 4.1.5. ревизия;

- 4.1.6. инструментальный метод (с использованием контрольно-измерительных приборов);

- 4.1.7. и иных правомерных методов, способствующих достижению цели контроля.

- 4.2. Контроль осуществляется в виде плановых или оперативных проверок.

- 4.3. Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в Учреждении. Результаты оперативного контроля требуют оперативного выполнения предложений и замечаний, которые сделаны проверяющим в ходе изучения вопроса.

- 4.4. По совокупности вопросов, подлежащих проверке, контроль по организации питания в Учреждении проводится в виде тематической проверки.

V. ПРАВА И ОТВЕТСТВЕННОСТЬ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

5.1. Комиссия имеет право:

- 5.1.1. в случае выявления каких-либо нарушений, замечаний приостановить выдачу готовой пищи;
- 5.1.2. выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в Учреждении;
- 5.1.3. ходатайствовать перед администрацией Учреждения о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания воспитанников;
- 5.1.4. контролировать выполнение принятых решений.

5.2. Комиссия несёт ответственность:

- 5.2.1. за выполнение установленных полномочий;
- 5.2.2. за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, в соответствии с действующим законодательством;
- 5.2.3. за объективность своих действий.

VI. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 6.1. Члены Комиссии работают на добровольной основе.
- 6.2. Администрация Учреждения при распределении стимулирующей части оплаты труда вправе учитывать работу членов Комиссии.
- 6.3. Администрация Учреждения содействует деятельности Комиссии и принимает меры к устранению замечаний и нарушений, выявленных её членами.