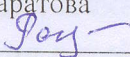



Согласовано

Председатель  
родительского  
комитета МДОУ  
«Детский сад №76»  
Ленинского района  
г. Саратова

  
О.В. Разживина

Согласовано

Председатель  
профсоюзного  
комитета МДОУ  
«Детский сад № 76»  
Ленинского района  
г. Саратова


  
С.В. Гапонкина

Принято

на общем собрании  
трудового коллектива  
МДОУ «Детский сад  
№76» Ленинского района  
г.Саратова  
Протокол № 2  
от « 18 » декабря 2020г.

Утверждаю

Заведующий МДОУ  
«Детский сад № 76»  
Ленинского района  
г.Саратова

  
Л.А. Февралева  
Приказ № 11/20  
от « 18 » декабря 2020г.



**ПОЛОЖЕНИЕ  
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ  
Муниципального дошкольного образовательного  
учреждения «Детский сад № 76»  
Ленинского района г. Саратова**

## 1. Общие положения.

1.1. Данное **Положение о бракеражной комиссии в ДООУ** (детском саду) разработано в соответствии с Федеральным законом №273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 08 декабря 2020 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением главного государственного санитарного 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 №29-ФЗ от 02 января 2000 года «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020г., а так же Уставом МДОУ «Детский сад №76» и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.2. Настоящее Положение о бракеражной комиссии в ДООУ определяет цель, задачи и функции бракеражной комиссии МДОУ №76, регламентирует её деятельность, устанавливает права и обязанности, а так же ответственность её членов.

1.3. **Бракеражная комиссия** (далее комиссия) – комиссия общественного контроля учреждения, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в детском саду.

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

1.5. В задачи бракеражной комиссии входит:

- ✓ контроль и качество приготовления блюд;
- ✓ контроль за качеством доставляемых продуктов питания;
- ✓ контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в детском саду.

1.6. Состав бракеражной комиссии, сроки её полномочия утверждаются приказом заведующего МДОУ №76 на начало учебного года.

Срок полномочий комиссии - 1 год.

1.7. Бракеражная комиссия состоит из 3-4 членов. В состав комиссии могут входить:

- заведующий, заведующий хозяйством или старший воспитатель (председатель комиссии)

- медицинская сестра;

- педагогические сотрудники;

- повара;

- член профсоюзного комитета Учреждения;

- представитель родительской общественности Учреждения.

В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники Учреждения, приглашенные специалисты.

1.8. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом учреждения.

1.9. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

1.10. Администрация ДООУ при установлении стимулирующих надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

## **II. Функции бракеражной комиссии**

2.1. К основным функциям бракеражной комиссии в детском саду относят:

- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузки продуктов питания;
- проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения, согласно признакам доброкачественности продуктов. ( приложение 1)
- проверка соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- проверка на раздаче правильности хранения блюд, наличия компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества;
- контроль организации работы на пищеблоке;
- ежедневное отслеживание за правильностью составления меню-раскладок;
- наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- направление при необходимости продукции на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию;
- проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение её цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.(Приложение 2)

2.2. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке ДООУ, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

2.3. Комиссия периодически, но не менее 1 раза в месяц, осуществляет контроль над закладкой основных продуктов и выхода готовых блюд. Результаты проверки отмечают в журнале контроля над закладкой основных продуктов и заверяют оценку личными подписями членов комиссий.

2.4. При выявлении нарушений комиссия составляет акт за подписью всех членов.

2.5. Комиссия осуществляет контроль над процессом приема пищи детьми:

- создание благоприятной атмосферы приема пищи (спокойное музыкальное сопровождение, знакомство с блюдом, сервировка стола);
- оценка качества приготовления блюда детьми (количество оставшейся несъеденной пищи, причина).

2.6. Комиссия вносит предложения по улучшению питания детей в ДООУ.

2.7. Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на педагогических советах, заседаниях родительского комитета.

### **III. Оценка организации питания в ДОУ**

3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с меню-требованием.

3.2. В меню должны быть проставлены дата, количество детей, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи повара, кладовщика.

3.3. Бракеражную пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

3.4. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируются те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

3.5. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции. Журнал ежемесячно сшивается, нумеруется, скрепляется печатью и хранится 1 год. Журнал может вестись в электронном виде, распечатываться, подшиваться в папку, по окончании каждого месяца листы прошнуровываются, пронумеровываются и скрепляются печатью. Заседания бракеражной комиссии оформляются протоколами и скрепляются подписью заведующего и печатью Учреждения. В протоколе фиксируются обсуждающиеся вопросы, предложения и замечания по организации питания в детском саду. Нумерация протоколов ведется с начала учебного года.

3.6. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность. (Приложение №2).

3.6.1. 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.

3.6.2. 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.

3.6.3. 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).

3.6.4. 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. Такое блюдо не допускается к раздаче, и комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю». Блюдо не может быть выдано без снятия пробы.

3.6.5. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал сразу после снятия пробы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии. Не допускается ведение журнала до снятия пробы.

3.7. Оценка «К раздаче допускается» дается блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиям.

3.8. Оценка «К раздаче не допускается» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющие следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюдо и изделие. Такое блюдо не допускается к раздаче и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив такой записи.

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

3.10. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «К раздаче допускается», «К раздаче не допускается» обсуждается на общем трудовом коллективе. Лица, виновные в приготовлении блюд, которым дается оценка «К раздаче не допускается», привлекаются к материальной, административной и другой ответственности.

3.11. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

3.12. 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, 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 по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

3.13. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.д.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а так же установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускается отклонения +3% от нормы выхода). Для проведения бракеража необходимо на пищеблоке иметь весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне, контейнер для порционных вторых блюд, линейку.

3.14. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала её реализации. Выдача готовой пищи производится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения к их выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать разрешение каждого блюда.

3.15. Замечания и нарушения, установленные комиссией, заносятся в бракеражный журнал в графу «Примечание»

3.16. Основными формами работы бракеражной комиссии являются:

- совещание при заведующем, 1 раз в квартал
- контроль членами бракеражной комиссии в соответствии с приказом заведующего.

3.17. Бракеражная комиссия руководствуется планом, который утверждается приказом заведующего. Результаты работы бракеражной комиссии оформляется в форме доклада о состоянии дел по организации питания в детском саду и оглашается на собрании общего трудового коллектива.

Примерный перечень вопросов, подлежащих контролю и рассмотрению бракеражной комиссией:

- 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 полноценного питания;
- контроль за хранением и реализацией пищевых продуктов;
- контроль за качеством поступающих пищевых продуктов и наличием сопроводительных документов;
- ведение журналов бракеража готовой продукции и бракеража поступающего продовольственного сырья;
- 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.

3.18. Администрация ДОО обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры по устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

#### **IV. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии.**

4.1. Бракеражная комиссия право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в Учреждения, контролировать выполнение принятых решений;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в Учреждении;
- направлять продукцию на исследование в санитарно-технологическую лабораторию;
- ходатайствовать перед администрацией Учреждения о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в детском саду.

4.2. Обязанности бракеражной комиссии:

- контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяют складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;

- контролируют организацию работы на пищеблоке;
- следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следят за правильностью составления меню;
- присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;
- осуществляют контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
  - проводят органолептическую оценку готовой пищи;
- проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;
- проводят просветительскую работу с педагогами и родителями воспитанников.

#### 4.3. Бракеражная комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ним полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ;
- за достоверность излагаемых фактов в бракеражном журнале готовой продукции и контроля над закладкой основных продуктов.

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

### **V. Заключительные положения**

5.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии в детском саду является локальным нормативным актом, вводится в действие приказом заведующего.

5.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством РФ.

5.3. После принятия Положения (или изменения) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.