

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 478 г. Челябинска»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
МАДОУ «ДС № 478
г. Челябинска»

А.В. Перель
Приказ от 30.12.2020г. № 240-У

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад № 478 г. Челябинска»

I. Общие положения

1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее – Комиссия) Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 478 г. Челябинска» (далее – Учреждение) разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г. № 28, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. № 32, Положением об организации питания в МАДОУ «ДС № 478 г. Челябинска».
 2. Комиссия является контролирующим органом и создана в целях осуществления контроля за организацией качественного питания воспитанников Учреждения, соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении.
 3. Комиссия в своей деятельности руководствуется санитарными правилами и требованиями, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.
 4. Комиссия назначается приказом заведующего Учреждения.
 5. Комиссию возглавляет инструктор по гигиеническому воспитанию.
- В состав Комиссии входят:

- 1) инструктор по гигиеническому воспитанию;
- 2) шеф-повар;
- 3) заведующий Учреждения;
- 4) старший воспитатель.

II. Функции Комиссии

6. Осуществляет контроль за организацией работы на пищеблоке:

- 1) за соблюдением санитарно-гигиенических норм при разгрузке продуктов питания;
- 2) за соблюдением санитарно-гигиенических норм в помещениях пищеблока, в том числе предназначенных для хранения продуктов питания – ежемесячно;
- 3) за соответствием объемов приготовленной пищи объему разовых порций и количеству детей - ежемесячно;
- 4) за правильностью составления меню-требования на выдачу продуктов в соответствии с 20-ти дневным меню – ежедневно;
- 5) за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи - ежемесячно;
- 6) за закладкой основных продуктов и выхода готовых блюд - ежемесячно;
- 7) за наличием контрольного блюда и суточной пробы.

7. Осуществляет контроль качества готовых блюд.

8. Распределяет не востребованные порции, оставшиеся по причине отсутствия воспитанников на дополнительное питание другим воспитанникам, путем равномерного увеличения всех порций.

9. Составляет акт по распределению не востребованных порций.

10. Осуществляет контроль за процессом организации приема пищи воспитанниками в группах.

11. Составляет акт при выявлении нарушений.

12. Вносит предложения по улучшению питания воспитанников в Учреждении.

13. Отчитывается о результатах своей деятельности на административных совещаниях, педсоветах, родительских собраниях.

III. Порядок проведения контроля качества готовых блюд.

14. Комиссия ежедневно в составе не менее 3-х человек приходит на пищеблок для снятия пробы готовой продукции до начала раздачи пищи:

1) предварительно знакомится с меню-требованием на выдачу продуктов, в котором проставлены:

а) дата

б) количество воспитанников и работников

в) полное наименование блюда

г) выход порции на одного воспитанника

д) количество наименований выданных продуктов

е) меню-требование на выдачу продуктов должно быть утверждено заведующим, стоять подписи шеф-повара, кладовщика, повара, бухгалтера.

- 2) берет пробу готовой продукции из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле;
 - 3) 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;
 - 4) проводит органолептическую оценку каждого готового блюда, т.е. определяет его температуру, цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность, готовность и доброкачественность;
 - 5) результаты проверки отражают в Журнале бракеража готовой продукции (Приложение):
 - а) оценка «соответствует» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями;
 - б) оценка «не соответствует» 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.
 - 6) в случае выявления каких-либо нарушений, замечаний Комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний;
 - в) составляется акт о непригодности блюда, по возможности производится замена.
15. Для проведения бракеража готовой продукции необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, ложки, вилки в соответствии с количеством блюд и проверяющих, нож, емкость с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций).
16. Комиссия ежемесячно определяет фактический выход одной порции каждого блюда по следующим правилам:
- а) для вычисления фактической массы одной порции супов, каш, гарниров, салатов допускается проверка вычисления фактической массы одной порции при раздаче в групповую посуду путем деления веса массы содержимого групповой кастрюли на количество выписанных порций на данную группу;
 - б) 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 (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

IV. Ответственность

17. Члены комиссии несут ответственность за достоверность излагаемых фактов в Журнале бракеража готовой продукции, в Журнале контроля над закладкой основных продуктов, в актах.

V. Делопроизводство

18. В Журнале бракеража готовой продукции отражается следующая информация:

- 1) дата и час изготовления блюда;
- 2) время снятия бракеража;
- 3) наименование готового блюда;
- 4) результаты органолептической оценки качества готовых блюд;
- 5) разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия;
- 6) подписи членов Комиссии;
- 7) результаты взвешивания порционных блюд;
- 8) примечание.

19. Журнал бракеража готовой продукции ежемесячно сшивается, нумеруются страницы, скрепляется печатью, хранится на пищеблоке в течение одного года.

20. Результаты проверки закладки продуктов заносятся в Журнал контроля закладки основных продуктов.

21. Журнал контроля закладки основных продуктов сшит, пронумерован, скреплен печатью.

22. В акте по распределению невостребованных порций отражается следующая информация:

- 1) число, месяц, год;
- 2) наименование блюда;
- 3) количество порций и выход в граммах;
- 4) причина невостребованных блюд - количество отсутствующих воспитанников;
- 5) вес увеличенной порции.

Приложение к Положению о бракеражной комиссии
МАДОУ «ДС № 478 г. Челябинска»

Приложение № 4
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготов ления блюда	Время снятия бракер ажа	Наимено вание готового блюда	Результаты органолептичesk ой оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивани я порционных блюд	Примечани е