

| | |
|---|--|
| ПРИНЯТО: Общим собранием работников Протокол № 1 от 09.01.2025 С учетом мнения родителей Протокол совета родителей № 1 от 09.01.2025 | УТВЕРЖДЕНО: Приказом заведующего ГБДОУ центром развития ребенка –детским садом № 114 Адмиралтейского района от 09.01.2025 г. № 1- о/д введено в действие с 09.01.2025 г. |
|---|--|

ПОЛОЖЕНИЕ

О Бракеражной комиссии Государственного бюджетного
дошкольного образовательного учреждения
центра развития ребенка -детского сада № 114
Адмиралтейского района Санкт - Петербург

Санкт-Петербург

2025

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения центра развития ребенка - детского сада № 114 Адмиралтейского района Санкт - Петербурга (далее ДОУ) создается и действует в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ.

1.2. В своей работе Бракеражная комиссия руководствуется:

- Федеральным Законом от 29 декабря 2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021г. № 2 (Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»).
- Федеральным законом РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29 от 02.01.2000г. (с изменениями).
- Уставом ДОУ.

1.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с руководством ДОУ и работниками организации, оказывающей услуги по организации питания воспитанников (согласно заключенному контракту).

1.4. Заседания Бракеражной комиссии оформляются протоколами и скрепляются подписью заведующего и печатью ДОУ. В протоколе фиксируются обсуждающиеся вопросы, предложения и замечания по организации питания в детском саду. Нумерация протоколов ведется с начала учебного года.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.

2.1. Бракеражная комиссия утверждается приказом заведующего.

2.2. Бракеражная комиссия назначается сроком на один год.

2.3. Бракеражная комиссия состоит из 4 человек (членов) по месту осуществления образовательным учреждением деятельности.

В состав комиссии входят:

- заведующий ДОУ (председатель комиссии), а в его отсутствие заместитель заведующего;

- медицинская сестра;
- представитель организации, оказывающей услуги по организации питания в ДООУ согласно заключенному контракту;
- представитель работников ДООУ (участие работника учитывается в случае отсутствия одного из членов Бракеражной комиссии)

3. Полномочия комиссии.

- 3.1. Проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- 3.2. Контролирует организацию работы на пищеблоке;
- 3.3. Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- 3.4. Присутствует (периодически) при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- 3.5. Проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- 3.6. Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству поданного контингента воспитанников.

4. Содержание работы и оценка организации питания в ДООУ.

- 4.1. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 20 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 4.2. Предварительно Бракеражная комиссия должна ознакомиться с меню- - требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество воспитанников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов.
- 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.
- 4.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции, оформляются подписями всех членов бракеражной комиссии. Журнал должен быть прошит, пронумерован и скреплен печатью. Результаты заносятся в Журнал после проведения контроля.
- 4.5. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).
- 4.6. 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.
- 4.7. 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.

4.8. 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).

4.9. 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 Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

4.9.1 В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний Бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.9.2. Замечания и нарушения, установленные Бракеражной комиссией в организации заносятся в бракеражный журнал.

4.10. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании с заведующим ДООУ и представителем организации, оказывающей услуги по организации питания в ДООУ согласно заключенному контракту; Заведующий ДООУ сообщает организатору питания о выявленных нарушениях в письменном виде.

Заведующий ДООУ и организатор питания обязаны содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных Бракеражной комиссией.

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

4.12. 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, 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.

4.13. 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).

4.14. 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.

5.Заключительные положения.

5.1. Настоящее Положение является локальным актом ДООУ, принимается Советом ДООУ с учетом мнения родителей (законных представителей) и вступает в силу с момента его утверждения заведующим ДООУ.

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

5.3. Положение принимается на неопределенный срок.

5.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.