

06-09/2021

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД «ЗВЕЗДОЧКА» П.ШКОЛЬНОЕ»
СИМФЕРОПОЛЬСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**
Ул. Мира №31 п. Школьное Симферопольского района Республики Крым 297541
ИНН: 9109010268; КПП: 910901001; ОГРН: 1159102029074
Тел: 552-159, e-mail : zvezdochkaduz@mail.ru

РАССМОТРЕНО

на Общем собранием работников МБДОУ

от 12 09 2021г.

Протокол № 1

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий МБДОУ «Детский сад
«Звездочка» п. Школьное»

Н. Г.Ткач

Приказ от 12 09 2021г № 11



**ПОЛОЖЕНИЕ
О КОМИССИИ ПО БРАКЕРАЖУ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ
МБДОУ «Детский сад «Звездочка» п. Школьное»**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления в МБДОУ «Детский сад «Звездочка» п. Школьное» (далее - Учреждении), а также в соответствии с Уставом, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качеством поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБДОУ «Детский сад «Звездочка» п. Школьное» создается и действует комиссия по бракеражу готовой продукции, (далее Комиссия).

1.2 Комиссия работает в тесном контакте с администрацией, профсоюзным комитетом и Управляющим советом.

**2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ КОМИССИИ
И ЕЕ СОСТАВ**

2.1 Комиссия избирается общим собранием работников образовательного Учреждения. Состав Комиссии, сроки ее полномочия утверждаются приказом заведующего Учреждением.

2.2 Комиссия состоит из 3-5 членов. В состав Комиссии входят :

- ответственный за питание;
- медицинская сестра;
- педагогические и иные сотрудники Учреждения (члены профсоюза, члены ПК)
- представители родительской общественности;

3. ПОЛНОМОЧИЯ КОМИССИИ

3.1 Члены Комиссии:

- ежедневно следят за правильностью составления меню;
- контролируют организацию работы на пищеблоке;
- осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- осуществляют контроль за соблюдением технологии приготовления блюд;
- проверяют соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

- периодически присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;
- проводят органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяют ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
- проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.
- присутствуют при контрольной закладке и обработке продовольственного сырья для выявления фактического процента отходов, оформляют данный контроль актом;
- присутствуют при контрольной варке, выпечке, тушении блюд для установления фактического процента привара, утушки, припека крупяных, мясных рыбных блюд и выпечки, и соответствия их нормативному выходу;
- следят за временем приготовления питания и выдачей на группы (время от приготовления до приема в группах не должно превышать 2 часа)
- следят за количеством отходов в группах, причинами их возникновения и вносят предложения по их уменьшению;
- вносят предложения по корректировке меню, замене некоторых блюд, принимают участие в разработке технологических карт, основного и дополнительного меню;

4. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИИ

4.1 Члены Комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи пищи.

4.2 Предварительно Комиссия должна ознакомиться с ежедневным основным меню и дополнительным индивидуальным меню (для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании) . В них должны быть проставлены дата, полное наименование блюда, выход порции, количество детей.

Меню должно быть утверждено заведующим, и подписано медицинской сестрой, поваром, кладовщиком.

4.3 Пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав пищу в котле.

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

4.4 Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в журнале бракеража готовой продукции. Приложение 1

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

4.5 Комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

4.6 Замечания и нарушения, установленные Комиссией в организации питания детей, заносятся в журнал бракеража готовой продукции. Приложение 1.

4.7 Администрация Учреждения обязана содействовать деятельности Комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

5.ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

5.1 Члены Комиссии работают на добровольной основе.

5.2. Председатель Комиссии отчитывается о ее работе на совещаниях при заведующем, общих собраниях сотрудников и родителей;

5.2 Положение действует до замены новым.

**План работы бракеражной комиссии
МБДОУ «Детский сад «Звездочка» п. Школьное»**

Мероприятия в детском саду	Сроки выполнения	Ответственные
Проведение организационных совещаний	1 раз в месяц	Председатель комиссии
Отслеживание качества готовых блюд	ежедневно	Члены комиссии
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	ежеквартально	Члены комиссии

Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии кладовщика
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1 – 2 раза в месяц	Члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	постоянно	Члены комиссии (медицинский работник, председатель)
Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии, медицинский работник
Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
Отчет на заседаниях Управляющего совета ДОУ о проделанной работе комиссии	Декабрь, май, август	Председатель комиссии