

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №50»
(МБДОУ «Детский сад №50»)

СОГЛАСОВАНО
Председатель УС
_____ Н.Н.Мещерякова
Протокол № 8 от 22.08.2024

УТВЕРЖДЕНО
приказом заведующего МБДОУ
«Детский сад №50»
от «30» августа 2024 г. №73

**Положение о бракеражной комиссии
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад №50»**

1. Общие положения

1.1. Данное Положение разработано в соответствии с 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 N 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 2 января 2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года.

1.2. Настоящее Положение определяет цель, задачи и функции бракеражной комиссии (далее - комиссия), регламентирует ее деятельность, устанавливает обязанности и ответственность ее членов.

1.3. Комиссия создается в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания детей, качеством приготовления пищи, за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в детском саду.

1.4. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением на начало учебного года. Срок полномочий комиссии - 1 год.

1.5. В комиссию входит не менее 3 человек. В состав комиссии могут входить:

- заведующий ДОУ;
- заместитель заведующего ДОУ;
- педагогические сотрудники;

1.6. Члены комиссии работают на добровольной основе.

2. Задачи комиссии

2.1. В задачи комиссии входит:

- контроль за качеством приготовления блюд;
- контроль за качеством поступаемых на пищеблок продуктов;
- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в детском саду.
- проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- проверка на раздаче правильности отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества;
- контроль за отбором суточной пробы,
- проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции.

2.2. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке ДООУ, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала выдачи пищи в группы.

2.3. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба (завтрак, обед полдник, ужин).

2.4. Комиссия вносит предложения по улучшению питания детей в дошкольном образовательном учреждении.

2.5. Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, педсоветах, заседаниях родительского комитета.

3. Методика органолептической оценки пищи

3.1. Члены комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 10 минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с основным меню.

3.2. Бракераж проводится в присутствии повара.

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

3.4. Органолептическая оценка предполагает оценку: внешнего вида блюда, цвета, запаха, вкуса. Дается на каждое блюдо отдельно (температура подачи, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

3.5. В журнал бракеража готовой продукции вносятся результаты органолептической оценки качества готовых блюд и результаты взвешивания порционных блюд. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью, хранится на пищеблоке.

3.6. При выявлении нарушения технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции с указанием причин запрета к выдаче готовой пищевой продукции.

3.7. Оценка качества приготовленного блюда осуществляется по показателям: вкус, цвет и запах, внешний вид, консистенция и другие показатели, предусмотренные требованиями.

3.8. Оценка «К реализации разрешено» дается блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют требованиям приготовления пищи.

3.9. Оценка «К реализации не допущено» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче. При выявлении нарушений комиссия составляет акт за подписью всех членов.

3.10. Оценка «К реализации не допущено», данная членами комиссии или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при заведующем. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.