

ПРИНЯТО:

на Общем собрании работников
МБДОУ «Детский сад № 350»
г.о. Самара
Протокол № 1 от 01.09.2022 года

УТВЕРЖДЕНО:

Приказом №18 от «01» 09. 2022г
Заведующий МБДОУ «Детский сад
№ 350» г.о. Самара
_____ О.В. Баландина



**Положение о бракеражной комиссии
муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения
«Детский сад общеразвивающего вида № 350»
г.о. Самара**

г. Самара

ПРИНЯТО:

на Общем собрании работников
МБДОУ «Детский сад № 350»
г.о. Самара
Протокол № 1 от 01.09.2022 года

УТВЕРЖДЕНО:

Приказом №18 от «01» 09. 2022г
Заведующий МБДОУ «Детский сад
№ 350» г.о. Самара
– О.В. Баландина



**Положение о бракеражной комиссии
муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения
«Детский сад общеразвивающего вида № 350»
г.о. Самара**

г. Самара

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения (далее по тексту – Образовательная организация) создается и действует в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Образовательной организации в соответствии с 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.

2. Порядок создания и состав бракеражной комиссии

2.1. Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего Образовательной организации.

2.2. Бракеражная комиссия состоит не менее, чем из 3 членов. В состав комиссии входят: Председатель комиссии: заведующий Образовательной организации, либо заместитель заведующего, либо лицо, исполняющее обязанности заведующего.

Члены комиссии: медицинская сестра; ответственный по питанию-- делопроизводитель, главный бухгалтер.

* так как медсестра является внешним совместителем, то принимает участие в работе бракеражной комиссии в дни присутствия.

3. Полномочия комиссии

3.1. Бракеражная комиссия Образовательной организации:

- присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- подтверждает разрешение к реализации готового блюда, кулинарного изделия;
- указывает (при наличии) факты запрещения к реализации готовой продукции.

4. Оценка качества блюд

4.1. Все блюда и кулинарные изделия, приготовляемые на пищеблоке Образовательной организации, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Пробу снимают непосредственно из емкости, в которой пища была приготовлена.

4.2. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню. Для определения правильности веса приготовленных изделий одновременно взвешивается 5-10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие штучные изделия.

4.3. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: запаху, внешнему виду, цвету, консистенции.

4.4. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале (СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Приложение № 4), а результаты проверки качества привозимых продуктов питания заносятся в журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Приложение № 5.)

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

5. Ответственность бракеражной комиссии

5.1. Бракеражная комиссия несет дисциплинарную ответственность за невыполнение или ненадлежащее выполнение закрепленных функций.

5.2. За качество готовых блюд, кулинарных изделий персональную ответственность несут повара детского питания Образовательной организации, как непосредственно участвующие в приготовлении блюд, кулинарных изделий.

5.3. Администрация Образовательной организации обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

6. Документация бракеражной комиссии

6.1. Делопроизводство бракеражной комиссии ведется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Приложение 1).

6.2. Журнал бракеража готовой продукции хранится в ДОУ фактический учебный год, затем утилизируется.

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента издания приказа заведующего Образовательной организации и действует до принятия нового.

7.2. Изменения и дополнения к положению оформляются в виде приложений, принятых на Общем собрании работников Образовательной организации, и вводятся в действие на основании приказа руководителя Образовательной организации.

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептич еской оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание <u><*></u>

Примечание:

<*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.