

Муниципальное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение
«Детский сад № 472 г. Челябинска»

ул. Чичерина, д. 5а, г. Челябинск, 454100,
тел./факс 8(351) 796-98-10

e-mail: doy472kurch@mail.ru

<http://dc472.ru>

ОКПО 36919764, ОГРН 1027402542210

ИНН/КПП 7448020796/744801001

УТВЕРЖДЕНО

Приказом заведующего
Муниципального бюджетного
дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад № 472 г. Челябинска»

Кедровских О.С.

№ 190-ОД от 31.08.2023 г.



ПРИНЯТО

Педагогическим советом

МБДОУ «ДС № 472 г. Челябинска»

протокол № 1 от 31.08.2023 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии

в МБДОУ «ДС №472 г.Челябинска»

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии в Муниципальном бюджетном дошкольном
образовательном учреждении «Детский сад № 472 г. Челябинска»

І. Общие положения

1.1. Положение о бракеражной комиссии (далее - Положение) Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 472 г.Челябинска» (далее - Учреждение), разработано в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

1.2. Положение разработано с целью регулирования деятельности бракеражной комиссии (далее - Комиссии) по контролю за организацией питания детей в учреждении, качеством пищевых продуктов, доставляемых в Учреждение, а также за качеством готовой пищи.

1.3. Положение определяет основные задачи, функции, ответственность, права и обязанности членов Комиссии, а также её состав.

1.4. В своей деятельности Комиссия руководствуется Уставом Учреждения, СанПиН 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, технологическими картами, меню-требованием, ГОСТами и настоящим Положением, а также другими нормативно-правовыми актами, регулирующими вопросы организации питания детей.

1.5. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией Учреждения и подчиняется заведующему Учреждения.

II. Функции и задачи бракеражной комиссии

2.1. Осуществление контроля за организацией рационального сбалансированного и безопасного питания детей.

2.2. Предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных инфекций.

2.3. Осуществление контроля за санитарией и гигиеной на пищеблоке.

2.4. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

2.5. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.

2.6. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

III. Состав бракеражной комиссии

3.1. Состав Комиссии утверждается ежегодным приказом заведующего Учреждения.

3.2. Комиссия состоит из 3-4 человек. В состав Комиссии входят председатель, члены комиссии.

IV. Обязанности членов бракеражной комиссии

Осуществление контроля за:

- транспортировкой пищевых продуктов, обеспечивающей их сохранность и предохраняющей от загрязнения;
- наличием сопроводительных документов на все доставляемые в детский сад пищевые продукты и правильностью их оформления;
- качеством доставляемых продуктов;
- условиями хранения продуктов, сроками их реализации;
- соответствием фактического веса порционных блюд, выходу блюда, указанному в меню-требовании;
- технологией приготовления пищи;
- полнотой вложения основных продуктов в котел;
- наличием, правильностью отбора суточной пробы готовой продукции и условиями её хранения;

- ведением журнала бракеража сырой продукции;
- санитарным состоянием пищеблока, оборудования, инвентаря, соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- закладкой основных продуктов в котел;
- Снятие пробы готовых блюд, проведение оценки органолептических свойств готовой пищи, определение цвета, запаха, вкуса, консистенции и т.д., с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в журнале бракеража готовой продукции;
- Ведение журнала бракеража готовой продукции, составление соответствующих актов по итогам контроля. Ведение данной документации возлагается на членов бракеражной комиссии.

V. Содержание и формы работы бракеражной комиссии

5.1. Бракеражная комиссия ежедневно проводит снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

5.2. Комиссия перед снятием пробы знакомится с меню-требованием, в котором должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов, технологической картой блюда. Меню утверждено заведующим и подписано инструктором по гигиеническому воспитанию, кладовщиком, шеф-поваром.

5.3. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж проводят, ориентируясь на органолептические показатели блюда, указанные в технологической карте.

5.4. 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.

5.5. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3 человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью. Хранится журнал у инструктора по гигиеническому воспитанию 1 год.

5.6. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, консистенция, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

5.7. Блюдо разрешается к реализации в случае:

- если оно соответствует по вкусу, цвету, запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями;
- если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям;
- если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

5.8. Блюдо не разрешается к реализации, если оно имеет 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.

5.9. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции установленной формы и оформляются подписями не менее 3 членов бракеражной комиссии.

5.10. Лица, виновные в приготовлении данных блюд и кулинарных изделий, не разрешенных к реализации, привлекаются к материальной и дисциплинарной ответственности.

5.11. Бракеражная комиссия ежедневно осуществляет контроль за закладкой основных продуктов в котел в соответствии с графиком закладки, который утверждается ежегодно приказом по учреждению на начало нового учебного года.

5.12. Бракеражная комиссия регулярно (не реже 1 раза в месяц) определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают 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.

5.13. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели, запеканки 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).

5.14. 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.

5.15. При проведении контроля за наличием, правильностью отбора суточной пробы готовой продукции и условиями её хранения, бракеражная комиссия руководствуется следующими правилами:

- суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции), фрукты, кондитерские изделия - поштучно;
- пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками;
- все суточные пробы помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2... - +6°C.;
- посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

VI. Ответственность бракеражной комиссии

Комиссия несёт ответственность за:

- выполнение закрепленных за ней обязанностей;

- соответствие принимаемых решений нормативно-правовым актам, регулирующим вопросы питания детей в дошкольных организациях.

VII. Права бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия имеет право:

- запретить выдачу блюда, при нарушении технологии приготовления, а также в случае неготовности блюда, до устранения выявленных кулинарных недостатков;
- обсуждать на аппаратном совещании при заведующем результаты бракеражной пробы блюда, не разрешенного к реализации;
- не принимать пищевые продукты без сопроводительных документов;
- возвращать поставщику продукты с истекшим сроком хранения и признаками порчи;
- ходатайствовать перед заведующим о содействии в деятельности Комиссии;
- требовать от работников устранения нарушений и замечаний, выявленных комиссией.
- вносить изменения (при необходимости) в цикличное меню, в выход блюд (увеличение или уменьшение) и составление актов по внесенным изменениям.

ПРИНЯТО

на Педагогическом совете МБДОУ «ДС № 472 г. Челябинска»
протокол № 1 от 31.08.2023г.

Циклограмма контроля бракеражной комиссии

№ п/п	Объект контроля	Периодичность	Форма отчета по контролю
1.	Снятие пробы готовых блюд. Проведение оценки органолептических свойств готовой пищи. Определение цвета, запаха, вкуса, консистенции и т.д. с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд	Ежедневно	Журнал бракеража готовой продукции
2.	Закладка основных продуктов в котел	Ежедневно	Журнал закладки продуктов
3.	Соответствие фактического веса порционных блюд, выходу блюда, указанному в меню-требовании	1 раз в месяц	Акт проверки
4.	Полнота вложения основных продуктов в котел	По графику	Журнал закладки основных продуктов в котел
5.	Наличие и состояние документации (сопроводительных документов на все доставляемые в детский сад пищевые продукты, журнал бракеража сырой и готовой продукции, журнал здоровья сотрудников, технологические карты, журнал проведения генеральных уборок пищеблока)	1 раз в квартал	Акт проверки
6.	Соблюдение технологии приготовления пищи	1 раз в месяц	Акт проверки
7.	Соблюдение правил транспортировки пищевых продуктов, качество доставляемых продуктов	1 раз в месяц	Акт проверки
8.	Наличие, правильность отбора суточной пробы готовой продукции и условиями её хранения	1 раз в месяц	Акт проверки
9.	Соблюдение условий хранения продуктов, сроков их реализации	1 раз в месяц	Акт проверки
10.	Санитарное состояние пищеблока, оборудования, инвентаря, соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока	1 раз в месяц	Журнал санитарного состояния пищеблока