

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 275 комбинированного вида»
Ново-Савиновского района г. Казани
(МАДОУ «Детский сад № 275»)

ПРИНЯТО

общим собранием работников
МАДОУ «Детский сад № 275»
Протокол № 3 от 14.01 2021г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующая
МАДОУ «Детский сад № 275»
Г.И.Буланова
Приказ от 14.01 2021г. № 6

Положение № 41
об бракеражной комиссии
в МАДОУ «Детский сад № 275»

1. Общие положения

- 1.1. Положение о бракеражной комиссии МАДОУ «Детский сад № 275» (далее – Положение) разработано в соответствии с:
 - Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
 - СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
 - СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
 - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»;
 - Уставом МАДОУ «Детский сад № 275».
- 1.2. Бракеражная комиссия создается и действует в целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МАДОУ «Детский сад № 275».
- 1.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией.
- 1.4. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке МАДОУ «Детский сад № 275», подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
- 1.5. Учреждение имеет Бракеражные журналы
 - Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
 - Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья.
- 1.6. Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью учреждения.
- 1.7. «Журнал бракеража готовой продукции» хранится у медицинской сестры. «Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья» хранится на складе и заполняется кладовщиком по мере поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав

- 2.1. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит бракеражная комиссия.
- 2.2. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего МАДОУ «Детский сад № 275» на начало учебного года.
- 2.3. Бракеражная комиссия состоит из 3 членов. В состав комиссии входят:
 - заведующий МАДОУ «Детский сад № 275» (председатель комиссии);

- медсестра;
- повара.

3. Полномочия комиссии

Бракеражная комиссия учреждения:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.; в соответствии с методикой проведения с занесением результатов органолептической оценки в « Журнал бракеража готовой продукции» и заверяет оценку личными подписями членов комиссии.
- имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению причин замечаний.
- при проведении бракеража комиссия руководствуется требованиями к технологии и качеству приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии с « Технологическими картами»
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей

4. Оценка организации питания в детском саду

- 4.1. Оценка качества блюд и кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак)
- 4.2. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. Выдача готовой пищи производится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5. Заключительные положения

- 5.1. Положение принимается решением общего собрания работников.
- 5.2. Положение подлежит изменению и дополнению по усмотрению Учреждения, в связи с вступлением в силу закона или другого нормативного, правового акта.
- 5.3. Положение может быть изменено или дополнено только принятием новой редакции Положения в полном объеме путем утверждения нового.
- 5.4. Срок действия Положения неограничен.

Пронумеровано, прошито
и скреплено печатью на

листах

[Handwritten signature]

