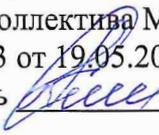


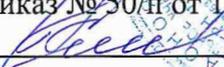
муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 90»

660115, г. Красноярск, улица Калинина, 187а
тел. 8 (391) 200-26-13, 200-27-13 dou90@mailkrsk.ru

ПРИНЯТО:

На общем собрании
Трудового коллектива МБДОУ №90
Протокол №3 от 19.05.2022г.
Председатель  О.Ю. Быкова

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий муниципальным бюджетным
дошкольным образовательным
учреждением «Детский сад № 90»
Приказ № 50/п от 19.05.2022г.
 О.Ю. Быкова



СОГЛАСОВАНО:

Председатель родительского комитета
МБДОУ №90  Е.Н. Исаева

**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
МБДОУ № 90**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящее Положение о бракеражной комиссии в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №90» (далее ДОУ) разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации с изменениями на 16 апреля 2022 года, 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 2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 1 января 2022 года), а также Уставом дошкольного образовательного учреждения и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

Настоящее Положение определяет цель, задачи и функции комиссии по бракеражу готовой продукции (далее комиссия), регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

Комиссия по бракеражу готовой продукции — комиссия общественного контроля ДОУ, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в детском саду.

Комиссия в своей деятельности руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СП 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СП 3.1/2.4.3598-20, СП 2.2.3670-20, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

Учреждение имеет Бракеражные журналы:

- Бракеражный журнал готовой кулинарной продукции
- Журнал бракеража сырой продукции.

Журналы должны быть прошнурованы, пронумерованы и скреплены печатью. Хранится в отведенном для него месте в ДОУ.

2. УПРАВЛЕНИЕ И СТРУКТУРА.

2.1. В состав бракеражной комиссии входят:

- заведующий
- заместитель заведующего
- шеф-повар (повар)

3. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ.

3.1. Оценка органолептических свойств приготовления пищи.

3.2. Периодический контроль за полнотой вложения продуктов в котел.

3.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

3.4. Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических условий на пищеблоке.

3.5. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

4. ПОЛНОМОЧИЯ КОМИССИИ

4.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

✓ Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню – требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, полное наименование блюда, выход порции, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи шеф-повара (повара), заместителя заведующего.

✓ Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно в котле пищу. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражен отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

4.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Бракеражный журнал готовой кулинарной продукции.

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

4.3. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

4.4. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда (периодически). Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салат 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.

4.5. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порций, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

5. ДЕЛОПРОИЗВОДСТВО

5.1 Комиссия ведет следующие журналы:

- ✓ Гигиенический журнал;
- ✓ Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- ✓ Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- ✓ Журнал учета посещаемости детей;
- ✓ Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ✓ Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;

- ✓ Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- ✓ Журнал генеральной уборки.

6. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

6.1 Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

6.2 Администрация МБДОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний выявленных комиссией.