

ПРИНЯТО
Общим собранием работников

Протокол № 3
от «16» марта 2021г.

УТВЕРЖЕНО

Приказом № 11 от 16.03.2021г

Заведующий МДОАУ № 32

Н.В. Ткачева



**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
муниципального дошкольного образовательного
автономного учреждения
«Детский сад № 32»**

Оренбург – 2021г.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания населения (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), утвержденными Главным государственным санитарным врачом в РФ 27.10.2020г., Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Уставом МДОАУ № 32.

1.2. Комиссия создается в целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей.

Задачи комиссии:

- контроль приготовления блюд и качество приготовления блюд;
- контроль за качеством доставляемых продуктов питания;
- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОО.

1.3 Бракеражная комиссия назначается приказом заведующего, состоит из 3 человек.

1.4. В состав комиссии могут входить: заведующий, заместитель заведующего по ВО и МР (председатель комиссии), представитель родительской общественности.

1.5. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим положением, которое утверждается заведующим ДОО.

2. ФУНКЦИИ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

2.1. Комиссия осуществляет:

- 1) контроль за соблюдением санитарно – гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- 2) проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;
- 3) проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- 4) проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- 5) следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- 6) осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- 7) проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.

2.2. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке ДОО, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

2.4. При выявлении нарушений комиссия составляет акт за подписью всех членов.

2.5. Комиссия осуществляет контроль над процессом приема пищи детьми:

- создание атмосферы (знакомство с блюдом, сервировка стола)
- оценка качества приготовления блюда детьми (количество оставшейся не съеденной пищи, причина)

2.6. Комиссия вносит предложения по улучшению питания детей в Учреждении.

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

3. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДОУ

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

3.2 Результаты проверки выхода блюд, их качества, замечания и нарушения отражаются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

4. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

4.1. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел на административное совещание, заседания педагогического совета, родительского комитета.

5. ДОКУМЕНТАЦИЯ

5.1. Учреждение имеет следующие журналы:

- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- Гигиенический журнал (сотрудники);

5.2. Журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью Учреждения.

5.3. Журналы хранятся у кладовщика.