

КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА МУРМАНСКА
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ Г. МУРМАНСКА № 85

СОГЛАСОВАНО
Председатель ПК МБДОУ №85
Петрова Н.И. Петрова



Подписан: Е.В.Сайдалиева
DN: C=RU, OU=заведующий, O=МБДОУ
г.Мурманска №85, CN=Е.В.Сайдалиева,
E=dou85mur@yandex.ru
Основание: я подтверждаю этот документ
Местоположение: г.Мурманск ул.Гаджиева 14 а
Дата: 2022.11.17 12:33:35+03'00'

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
МБДОУ г. Мурманска №85

г. Мурманск
2021г

1. Общие положения.

1.1. В целях осуществления организации и контроля питания воспитанников, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздачи пищи в учреждении создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия – комиссия общественного контроля организации и качества питания сформированная в учреждении на основании Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 об утверждении Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4-3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1.3. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией МБДОУ.

1.4. Комиссия создается из работников трудового коллектива МБДОУ. Выдвижение в комиссию представителей работников трудового коллектива проводится на общем собрании трудового коллектива.

1.5. Члены комиссии выполняют свои обязанности на общественных началах, как правило, без освобождения от основной работы.

1.6. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с планом работы, который принимается на заседании комиссии и утверждается заведующим. Заседания комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в квартал.

1.7. Настоящее Положение и План работы принимается на общем собрании работников учреждения и вводится в действие на неопределенный срок на основании приказа заведующего учреждением. Данное Положение действует до принятия нового.

1.8. Изменения и дополнения к Положению оформляются в виде приложений, вводятся в действие на основании приказа заведующего учреждением.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием работников МБДОУ. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего МБДОУ.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из не менее 5-х членов. В состав комиссии могут входить:

– заведующий учреждением (председатель комиссии);

- медицинская сестра;
- члены профсоюзного комитета учреждения;
- представитель родительской общественности учреждения.

2.3. В необходимых случаях в состав комиссии могут быть включены другие работники учреждения, приглашенные специалисты.

2.4. Деятельность комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующим учреждением.

3. Основные задачи деятельности комиссии.

3.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

3.2. Предотвращение пищевых отравлений

3.3. Контроль за технологией приготовления пищи

3.4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

4. Функции бракеражной комиссии.

4.1. Бракеражная комиссия выполняет функции, отнесенные к ее компетенции, в соответствии с утвержденной Программой ХАССП для пищеблока МБДОУ №85:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверять на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил и условий их хранения;
- осуществлять контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- контролирует организацию работы пищеблока;
- следит ежедневно за правильностью составления меню-требования;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- контролирует полноту вложения продуктов в котел, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определение ее цвета и запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему реализованных порций и количеству детей;
- следит и контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- разрабатывает график получения приготовленных блюд по группам;

- формирует предложения по улучшению организации питания воспитанников;
- не реже одного раза в месяц осуществляет проверки организации питания воспитанников, по итогам которых составляются акты;
- предотвращает пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания;
- ходатайствовать перед администрацией учреждения о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в учреждении.

4.2. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5. Ответственность бракеражной комиссии.

5.1. За выполнение закрепленных за ним полномочий;

5.2. За принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим положением, в соответствии с действующим законодательством РФ.

6. Содержание и формы работы комиссии.

6.1. Члены комиссии ежедневно присутствуют на снятии суточной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием, в нем должны быть проставлены: дата, количество детей, сотрудников, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов. Меню-требование должно быть утверждено заведующим МБДОУ, должны стоять подписи старшей медицинской сестры, кладовщика, шеф-повара. Суточную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. 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.

6.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой и пищевой продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью, храниться на пищеблоке. Журнал может вестись в электронном виде, распечатываться, подшиваться в папку, по окончании каждого месяца листы прошнуровываются, пронумеровываются и скрепляются печатью: хранятся у медицинской сестры.

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

6.4. В случае выявления блюд, имеющих следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, недопеченные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия, такие блюда не допускаются к раздаче, и комиссия ставит свои подписи напротив наименования блюда «К раздаче не допускаю».

6.5. Комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

6.6. Комиссия 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.

6.7. 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).

6.8. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной, материальной ответственности либо освобождаются от занимаемой должности.

7. Делопроизводство.

7.1. Результаты проверки организации питания детей заносятся в Журнал бракеража готовой пищевой продукции, Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции и оформляются актами, в соответствии с Программой ХАССП для пищеблока МБДОУ.

8. Заключительные положения.

8.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

8.2. Администрация учреждения обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.