

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Лудорвайская средняя общеобразовательная школа
имени Героя Советского Союза А.М.Лушникова»

ПРИНЯТО

на заседании

Совета школы

От 02.02.2021г. №2

УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора
от 02.02.2021г. № 21

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии дошкольного образовательного учреждения Лудорвайский
детский сад структурного подразделения

МБОУ «Лудорвайская средняя общеобразовательная школа имени Героя
Советского Союза А.М.Лушникова»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регламентирует деятельность бракеражной комиссии в Лудорвайском детском саду структурном подразделении МБОУ «Лудорвайская СОШ имени Героя Советского Союза А.М.Лушникова».

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с нормативно-методическими документами законодательства по разделу «Гигиена питания», «Об утверждении методических рекомендаций об организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», утвержденных приказом Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России от 11.03.2012 г. №178, Постановлением Главного государственного 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», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения , отдыха и оздоровления детей и молодежи», приказом Минпросвещения России от 31.07.2020 №373.

1.3. Настоящее положение является локальным нормативным актом, регламентирующим организацию контроля за качеством питания воспитанников в учреждении.

1.4. Решения, принятые бракеражной комиссией и не противоречащие законодательству РФ и Уставу Учреждения, являются рекомендательными для работников Учреждения. Решения бракеражной комиссии , утвержденные распорядительным актом Учреждения, являются обязательными для исполнения всеми работниками Учреждения . имеющими отношение к организации питания воспитанников.

1.5. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом ДОУ.

2. Цель и задачи комиссии

2.1. Комиссия создается в целях обеспечения гарантий прав воспитанников на качественное питание в условиях учреждения.

2.2. Задачи комиссии:

- оценка органолептических свойств приготовленной пищи;
- контроль за полнотой вложения продуктов в котел;
- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно кишечных заболеваний;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- 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 ДООУ.

3. Функции бракеражной комиссии

3.1. 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 ежедневно за правильностью составления меню-раскладок;
- 6) следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- 7) осуществляет: контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- 8) проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;

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

3.3 Комиссия периодически, но не реже одного раза в месяц, осуществляет контроль над закладкой основных продуктов и выхода готовых блюд. Результаты проверки отмечают в журнале контроля над закладкой основных продуктов.

3.4 Комиссия составляет акты на списание продуктов

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

3.6 Комиссия осуществляет контроль над процессом приема пищи детьми:

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

3.7 Комиссия вносит предложения по улучшению питания детей в Учреждении.

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

4. Состав бракеражной комиссии

4.1. Численный состав бракеражной комиссии - не менее 3 человек.

В состав комиссии входят:

- медицинская сестра (председатель комиссии);
- зам. директора по ДОО;
- заведующий хозяйством - кладовщик;
- повар;

4.2. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом руководителя Учреждения сроком на один учебный год.

4.3. Председателем бракеражной комиссии является медицинская сестра, закрепленная за учреждением от здравоохранения.

4.4. При отсутствии медицинской сестры председателем бракеражной комиссии является руководитель Учреждения.

5. Организация деятельности бракеражной комиссии

- 5.1. Бракеражу подлежат все блюда, готовые к раздаче, в т.ч. соки и кисломолочные продукты.
- 5.2. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией.
- 5.3. Бракерская комиссия проводит органолептическую оценку готовых блюд (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус блюда).
- Бракерская комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракерской пробы за 20 минут до начала раздачи готовой пищи.
- Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов. Меню должно быть утверждено зам. директора по ДО, должны стоять подписи медсестры, кладовщика, повара.
- Бракерскую пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракеру 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.
- 5.4. Выход блюд контролируется путем определения общего объема приготовленной пищи количеству детей и объему разовых порций.
- 5.5. Результаты контроля оформляются ежедневно в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции прошивается, нумеруется и заверяется печатью руководителя Учреждения.
- 5.6. Результаты контроля регистрируются председателем бракерской комиссии (или лицом его замещающим) на момент проверки.
- 5.7. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракерская комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
- 5.8. В журнале бракеража готовой кулинарной продукции указываются факты запрещения к реализации готовой продукции в графе «Примечание».
- 5.9. Бракерская комиссия и каждый из ее членов несут персональную ответственность за качественное проведение контрольных функций и достоверное отображение их результатов в учетной документации.
- 5.10. Бракерская комиссия имеет право вносить предложения руководителю по вопросам организации питания воспитанников.

6. Ответственность

- 6.1. Члены комиссии несут ответственность за достоверность излагаемых фактов в бракерском журнале готовой продукции, в журнале контроля над закладкой основных продуктов,
- 6.2. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел на административное совещание, заседания педагогического совета, родительского комитета.

7. Делопроизводство

- 7.1. Учреждение имеет Бракерские журналы:
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
 - Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья.
- 7.2. Бракерские журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью учреждения.
- 7.3. Журнал бракеража готовой продукции хранится у медицинской сестры.
- 7.4. Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья хранится на складе и заполняется по мере поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов.

