

ПРИНЯТО
Общим собранием работников
ГБДОУ детского сада № 4
Василеостровского района
Протокол № 2 от «30» декабря 2020 г.

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий ГБДОУ № 4
Василеостровского района

/Ю.В. Коновалова
Приказ № 67/4 от «30» декабря 2020 г.

УЧТЕНО
мнение Совета родителей
ГБДОУ детского сада № 4
Василеостровского района
Протокол № 2 от «30» декабря 2020 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ДЕТСКОГО САДА № 4
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА ВАСИЛЕОСТРОВСКОГО РАЙОНА
САНКТ - ПЕТЕРБУРГА**

Санкт-Петербург
2020

1. Общие положения

1.1 В целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 4 общеразвивающего вида Василеостровского района Санкт — Петербурга (далее — дошкольная образовательная организации - ДОО) создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. В своей деятельности бракеражная комиссия руководствуется следующими нормативными документами:

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648 – 20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи (вместе с СП 2.4.3648 – 20 «Санитарные правила...») (Зарегистрировано в Минюсте России 18.12.2020 № 61573);
- Постановление 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»;
- Устав ДОО.

1.3. Бракеражная комиссия является постоянно действующим органом ДОО и осуществляет свои полномочия на общественных началах.

1.4. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией. Советом по питанию, Советом родителей ДОО.

1.5. 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.

1.6. ДОО имеет бракеражные журналы:

- «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»;
- «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции».

1.7. Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью ДОО.

1.8. «Журнал бракеража готовой продукции» /Приложение 1/ хранится у медицинской сестры. «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции» /Приложение 2/ хранится на складе и заполняется кладовщиком по мере поступления пищевой продукции.

2. Порядок создания бракеражной комиссии. Состав бракеражной комиссии.

2.1. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит бракеражная комиссия.

2.2. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего ДОО на начало учебного года.

2.3. Общее число членов бракеражной комиссии составляет не менее 3 человек. Ротация состава бракеражной комиссии проводится ежегодно по состоянию на начало учебного года.

В состав бракеражной комиссии входят:

- заведующий ДОО - председатель комиссии;
- медицинская сестра;
- представитель работников ДОО;
- представитель исполнителя по контракту оказания услуг по организации горячего питания.

2.4. Решение об изменении состава бракеражной комиссии принимается в ДОО в случаях прекращения (возникновения) трудовых отношений с работниками ДОО.

3. Полномочия бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия ДОО:

- осуществляет контроль за соблюдением 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 точностью выполнения циклического 10-дневного 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 в соответствии с методикой проведения, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. с занесением результатов органолептической оценки в «Журнал бракеража готовой пищевой продукции» и заверяет оценку личными подписями членов бракеражной комиссии;
- имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких – либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению причин замечаний;
- бракеражная комиссия при проведении бракеража 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;
- 1 раз в 10 дней осуществляет анализ ведомости выполнения норм продуктового набора;
- составляет акты несоответствия хода и качества оказываемых услуг Исполнителем по контракту оказания услуг по организации горячего питания.

4. Оценка организации питания

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» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией, «хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить, «удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить, «неудовлетворительно» (брак) – изменения в технологии приготовления блюда, невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

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

5.2. Данное положение действует до принятия нового.

ЖУРНАЛ БРАКЕРАЖА ГОТОВОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

ЖУРНАЛ БРАКЕРАЖА СКОРОПОРТЯЩЕЙСЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание