

ПРИНЯТО
на педагогическом совете МБДОУ № 33
Протокол № 3 от 18.02.2022г.

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий МБДОУ № 33

О. В. Вотченко
Приказ № 48-ОД от 18.02.2022г.

Положение о бракеражной комиссии муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 33

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии в ДОУ разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями на 30 декабря 2021 года, правилами и нормами СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздрасоцразвития № 213 и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 2.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 13.07.2020г., Уставом МБДОУ № 33.

1.2. Данное положение о бракеражной комиссии (далее - комиссия) по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции определяет её цель, задачи и функции, регламентирует её деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность её членов.

1.3. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции - комиссия общественного контроля учреждения, 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.

1.4. 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.

1.5. В задачи комиссии входит:

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

1.6. Состав комиссии, сроки её полномочий утверждаются приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением на начало учебного года. Срок полномочий комиссии – 1 год.

1.7. Комиссия состоит из не менее 3 человек. В состав комиссии могут входить:

- представитель администрации: заведующий ДОУ или его заместитель (председатель комиссии);
- медицинский работник;
- кладовщик/заведующий хозяйством;
- педагоги;
- повар;
- член профсоюзного комитета детского сада;

-представитель родительской общественности.

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

1.8. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом ДОУ.

1.9. Члены комиссии работают на добровольной основе.

1.10. Администрация ДОУ при установлении стимулирующих надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов комиссии.

2. Функции бракеражной комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, объекты, предмет и субъекты контроля.

2.1. К основным функциям комиссии в детском саду относятся:

- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

- проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения согласно признакам доброкачественности продуктов;

- проверка соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

- проверка соответствия объёмов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству детей;

- проверка на раздаче правильности хранения блюд, наличия компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества;

- контроль организации работы на пищеблоке;

- отслеживание правильности составления ежедневного меню;

- наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работников пищеблока;

- осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;

- отбор суточной пробы, проведение органолептической оценки готовой пищи, т. е. определение её цвета, запаха, вкуса, консистенции, жёсткости, сочности и т. д.;

- направление при необходимости продукции на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию.

2.2. Комиссия проверки:

- сопроводительную документацию на поставку продуктов питания, сырья (с каждой поступающей партией), товарно-транспортные накладные, заполняя журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;

- условия транспортировки каждой поступающей партии, составляя акты при выявлении нарушений;

- рацион питания, сверяя его с основным двухнедельным и ежедневным меню;

- наличие технологической и нормативно-технической документации на пищеблоке;

- ежедневно сверяет закладку продуктов питания с меню;

- соответствие приготовления блюда технологической карте;

- помещения для хранения продуктов, холодильное оборудование, соблюдение условий и сроков реализации, ежедневно заполняя соответствующие журналы;

- осуществляет ежедневный визуальный контроль условий труда в производственной среде пищеблока и групповых помещений;

- визуально контролирует ежедневное состояние помещений пищеблока, групповых помещений, а также 1 раз в неделю – инвентарь и оборудование пищеблока;

- осматривает сотрудников пищеблока, раздатчиков пищи, заполняя журнал, проверяет санитарный книжки (медестра);

-соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке, групповых – 1 раз в неделю, заполняя инструкции, журнал генеральной уборки, ведомости учёта обработки посуды, столовых приборов, оборудования;

-ежедневно сверяет контингент питающихся детей с Приказом об организации питания;

-соответствие ежедневно режима питания с графиком приёма пищи;

Ежедневную гигиену приёма пищи, составляя акты по проверке организации питания.

2.3.Объекты, предмет и субъекты контроля бракеражной комиссии:

-оформление сопроводительной документации, маркировка продуктов питания;

-показатели качества и безопасности продуктов;

-полнота и правильность ведения и оформления документации на пищеблоке, группах;

-поточность приготовления продуктов питания;

-качество мытья, дезинфекции посуды, столовых приборов на пищеблоке, в групповых помещениях;

-условия и сроки хранения продуктов;

-условия хранения дезинфицирующих и моющих средств;

-условия и сроки хранения продуктов;

-соблюдение требований и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 при приготовлении и выдаче готовой продукции;

-исправность холодильного, технологического оборудования;

-личная гигиена, прохождение гигиенической подготовки и аттестации, медицинский осмотр, вакцинация сотрудников ДООУ;

-дезинфицирующие мероприятия, генеральные уборки, текущая уборка на пищеблоке, групповых помещениях.

2.4.Контроль осуществляется в виде выполнения ежедневных функциональных обязанностей комиссии по контролю за организацией питания, бракеражу готовой продукции, а также плановых или оперативных проверок.

2.5.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.

2.6.В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

2.7.Отбор суточной пробы осуществляется в специально выделенные обеззараженные и промаркированные ёмкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляются поштучно, целиком (в объёме одной порции). Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведённом в холодильнике месте при температуре от +2 до +6 градусов Цельсия.

2.8.При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

2.9.Комиссия составляет акты на списание продуктов, не востребованных порций, оставшихся по причине отсутствия детей.

2.10.При выявлении нарушений комиссия составляет акт.

2.11.Комиссия вносит предложения по улучшению питания детей в ДООУ.

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

3.Оценка организации питания в ДООУ.

3.1.Комиссия приходит на снятие бракеражной пробы до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с основным и ежедневным меню.

3.2. В меню должны быть проставлены дата, количество детей, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи медсестры, завхоза, повара.

3.3. Бракеражную пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

3.4. 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.

3.5. В журнал бракеража готовой пищевой продукции вносятся результаты органолептической оценки качества готовых блюд и результаты взвешивания порционных блюд. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью.

3.6. Комиссия также определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления ёмкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т. п. взвешивают всю кастрюлю или котёл, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объёмы 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.

3.14. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т. п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода). Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне, линейку.

3.15. Оценка качества продукции заносится в журнал бракеража готовой продукции до начала выдачи готовой пищи.

3.16. Основными формами работы комиссии являются:

-совещания;

-контроль, осуществляемый руководителем ДООУ, членами комиссии, согласно плану производственного контроля за организацией и качеством питания в детском саду.

3.17. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел заведующему детским садом на административном совещании, заседания педагогического совета, родительского комитета.

3.18. Контроль проводится в виде плановых проверок в соответствии с утверждённым планом производственного контроля ДООУ, который обеспечивает периодичность и исключает нерациональное дублирование в организации проверок и в виде оперативных проверок с целью установления фактов и проверки сведений о нарушениях.

Примерный перечень вопросов, подлежащих контролю и рассмотрению:

-оценка органолептических свойств приготовленной пищи;

-предотвращение пищевых отравлений;

-предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;

-контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;

-обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке;

-контроль за организацией сбалансированного безопасного питания;

-контроль за хранением и реализацией пищевых продуктов;

-контроль за качеством поступающих пищевых продуктов и наличием сопроводительных документов;

-ведение журналов бракеража готовой пищевой продукции и бракеража скоропортящейся пищевой продукции;

- контроль за качеством готовых блюд и соблюдением порций;
- контроль за выполнением норм питания и витаминизации пищи;
- контроль за соблюдением питьевого режима;
- контроль за закладкой основных продуктов питания;
- контроль за отбором суточной пробы.

Итоги проверки заслушиваются на совещании при заведующем, где обсуждаются замечания и предложения по организации и качеству питания в детском саду.

3.19.Администрация ДОО обязана содействовать в деятельности комиссии и принимать меры по устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

4.Права, обязанности, ответственность комиссии.

4.1.Комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в детском саду;
- контролировать выполнение принятых решений;
- направлять при необходимости продукцию на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию;
- составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание невостребованных порций, недоброкачественных продуктов;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в ДОО;
- ходатайствовать перед администрацией детского сада о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в дошкольном образовательном учреждении.

4.2.Комиссия обязана:

- контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузки продуктов питания;
- проверять складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- контролировать организацию работы на пищеблоке;
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следить за правильностью составления меню;
- присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;
- осуществлять контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- проводить органолептическую оценку готовой пищи;
- проверять качество объёмов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству воспитанников.

4.3.Комиссия несёт ответственность:

- за выполнение закреплённых за ней полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ;
- за достоверность излагаемых фактов в учётно-отчётной документации.

5.Делопроизводство.

5.1.Комиссия ведёт акты на списание невостребованных порций и следующие журналы:

- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- табеля учёта посещаемости детей;
- журнал учёта температурного режима холодильного оборудования;

- журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал учёта калорийности (расчёт и оценка использованного на одного ребёнка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится 1 раз в 10 дней, подсчёт энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нём основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- журнал учёта работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- журнал генеральной уборки, ведомость учёта обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
- ведомость контроля за рационом питания детей.

5.2. Журналы в бумажном виде должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью учреждения. Возможно ведение журналов в электронном виде.

6. Заключительные положения.

6.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается на Педагогическом совете ДОУ и утверждается (либо приводится в действие) приказом заведующего ДОУ.

6.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством РФ.

6.3. Данное Положение принимается на неопределённый срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 6.1 настоящего Положения.

6.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.