|  |  |
| --- | --- |
| ПРИНЯТО: общим собранием работников МБДОУ «Детский сад «Снежинка»  Протокол № 2 от 11 января 2021г.  Мнение совета родителей учтено  Протокол № 2 от 11 января 2021 г. | УТВЕРЖДЕНО  Приказом заведующего МБДОУ «Детский сад «Снежинка»№ 2 от 11 января 2021 г.  Зорина Е.В. |

**ПОЛОЖЕНИЕ**

о бракеражной комиссии в муниципальном

бюджетном дошкольном образовательном учреждении

«Детский сад «Снежинка»

города Гагарин

1. **Общие положения**

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления Детского сада, настоящее положение о бракеражной комиссии (далее – Положение) муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад «Снежинка» города Гагарин (далее - Детский сад) разработано в соответствии со ст. 30, 37, 41 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ № 32 от 27.10.2020 , Уставом Детского сада.

1.2. Положение призвано регулировать деятельность бракеражной комиссии (далее – Комиссия), созданной в Учреждении.

1.3. Комиссия создается с целью осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов, соблюдения технологии приготовления пищи, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

1.4. В своей деятельности Комиссия руководствуются Уставом учреждения, действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами , настоящим Положением и другими нормативно-правовыми актами, регулирующими вопросы организации питания детей в дошкольных учреждениях.

1.5. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией Учреждения.

1.6. Настоящее Положение вступает в силу с момента его принятия на общем собрании трудового коллектива и утверждения приказом заведующего Учреждения.

**2. Порядок создания Комиссии и ее состав.**

2.1. Состав Комиссии и сроки ее полномочий утверждаются ежегодно приказом заведующего о создании бракеражной комиссии.

2.2. Работу Комиссии возглавляет медицинская сестра.

2.3. В состав Комиссии входят:

- представитель администрации Учреждения;

- медицинская сестра;

- повар.

2.4. Члены Комиссии работают безвозмездно на добровольной основе.

**3. Основные задачи деятельности комиссии**

3.1.Контроль соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

3.2. Контроль соблюдения технологии приготовления пищи.

3.3. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний и пищевых отравлений.

3.4. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.

**4. Полномочия Комиссии**

4.1. Комиссия Учреждения:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

- проверяет условия хранения продуктов в складских помещениях;

- ежедневно следит за правильностью составления 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;

- проводит органолептическую оценку готовой продукции, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;

- проверяет соответствие объемов приготовленной продукции объему разовых порций и количеству детей;

- принимает участие в списании невостребованных порций, в связи с отсутствием детей, в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд;

- участвует в уменьшении выхода блюд в связи с приходом в Учреждение большего количества детей;

- составляет соответствующие акты по результатам выполненной работы;

- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

**5. Содержание и формы работы комиссии**

5.1. Комиссия ежедневно проводит снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием, в котором должны быть проставлены дата, количество детей, полное наименование блюда, выход порций, количество и наименование выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим Учреждения и заверено подписями медицинской сестры и повара.

5.2 . Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав в нём пищу. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражен отчетливее, сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь. Блюдо не может быть выдано без снятия пробы.

5.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции.

Журнал хранится у медсестры. Он должен быть прошнурован, пронумерован, и скреплен печатью.

5.4. Журнал может вестись в электронном виде. По окончании каждого месяца листы электронного журнала распечатываются, прошнуровываются, пронумеровываются, подшиваются в папку и скрепляются печатью Учреждения.

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

5.4. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету, запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

5.5. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

5.6. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

5.7. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный кулинарным изделиям вкус и запах ( резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную готовому блюду консистенцию или другие признаки, портящие вид и вкус блюда).  Блюдо, получившее оценку «неудовлетворительно»,не допускается к раздаче, и комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допущено».

5.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал сразу после снятия пробы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

5.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при заведующем.

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

5.11. Комиссия проверяет наличие контрольных блюд и суточной пробы.

5.11. 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.

5.12. 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).

**6. Оценка организации питания в учреждении**

6.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале.

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

**7. Права комиссии**

7.1. Комиссия имеет право:

- требовать от заведующего Учреждением содействия своей деятельности;

- требовать принятия мер по устранению нарушений и замечаний, выявленных Комиссией.

**8. Ответственность комиссии**

8.1. Комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ней полномочий;

- за соответствие принимаемых решений законодательству РФ, нормативно-правовым актам, регулирующим организацию питания в дошкольных учреждениях.

**План работы бракеражной комиссии на 2013/2014 учебный год**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  **п/п** | **Мероприятия** | **Сроки  выполнения** | **Ответственный** |
| 1. | Проведение организационных совещаний | 2 раза в год | Заведующая |
| 2. | Оценка качества готовых блюд | Ежедневно | Члены комиссии |
| 3. | Анализ составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд | Ежеквартально | Члены комиссии |
| 4. | Контроль сроков реализации продуктов | 1 раз в месяц | Члены комиссии в присутствии завхоза |
| 5. | Контроль технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд | 1–2 раза в неделю | Члены комиссии |
| 6. | Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока | Постоянно | Члены комиссии  старшая медицинская сестра |
| 7. | Разъяснительная работа с педагогами по организации питания в группах | 2 раза в год | Старшая медицинская сестра |
| 8. | Разъяснительная работа с родителями (выступление на общих родительских собраниях) | По требованию | Члены комиссии  старшая медицинская сестра |
| 9. | Отчет о проделанной работе комиссии на заседании Управляющего совета | Декабрь, май | Председатель комиссии |
| 10. | Обсуждение на совещании при заведующей выявленных в ходе работы комиссии проблем и недостатков | По мере необходимости | Члены комиссии |

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад «Колокольчик»

**Приказ**

30 августа 2013 года № 140/а

**О создании бракеражной комиссии**

На основании «Положения о бракеражной комиссии в МБДОУ «Детский сад «Колокольчик» и в целях осуществления контроля организации питания детей, качества поставляемых продуктов, соблюдения технологии приготовления пищи и санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи

**ПРИКАЗЫВАЮ**:

1.Создать в МБДОУ «Детский сад «Колокольчик» на 2013-2014 уч. год бракеражную комиссию в следующем составе:

Председатель комиссии: Халева В.В., завхоз

Члены комиссии:

- Корнеенкова Л.П., заместитель заведующего

- Рыбникова Е.В., воспитатель, председатель профсоюзного комитета

- Акимова Т.П., повар

2.Членам комиссии в своей деятельности руководствоваться СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» и Положением о бракеражной комиссии.

3. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий С.И.Блаженкова

С приказом ознакомлены: