

**Березовское муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 35 «Теремок» комбинированного вида»**

ПРИНЯТО:

Педагогическим советом
БМАДОУ «Детский сад № 35»
протокол от «10» марта 2021г. № 6

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий БМАДОУ «Детский сад № 35»
А.В. Константинова
приказ от «11» марта 2021г. № 50/1

**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

ПРИНЯТО:

С учетом мнения Совета родителей
(законных представителей)
Протокол от 10 марта 2021 г. № 3

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее – Положение) Березовского муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 35 «Теремок» комбинированного вида» (далее – Образовательная организация) разработано в соответствии с:
- Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
 - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача от 27.10.2020 № 32);
 - Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 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»;
 - МР 2.3.6.0233 – 21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
 - Уставом Образовательной организации.
- 1.2. Бракеражная комиссия (далее – Комиссия) – комиссия общественного контроля Образовательной организации, действует в целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения технологии приготовления пищи и санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Образовательной организации.

2. Образование и состав бракеражной комиссии

- 2.1. Бракеражная комиссия создается на основании приказа руководителя Образовательной организации на начало учебного года. Срок полномочий комиссии – 1 год.
- 2.2. Количественный состав бракеражной комиссии утверждается руководителем Образовательной организации, но не может быть менее трех человек.
- 2.3. В состав бракеражной комиссии могут входить: представитель администрации (руководитель Образовательной организации или его заместитель. Медицинский работник, кладовщик, педагогические сотрудники, повара, член профсоюзного комитета Образовательной организации, представитель родительской общности Образовательной организации). В необходимых случаях в состав комиссии могут быть включены другие работники Образовательной организации. Приглашенные специалисты.

3. Основные задачи и функции

- 3.1. Бракеражная комиссия осуществляет свою деятельность в строгом соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, настоящим Положением и другими внутренними документами организации.
- 3.2. Основными задачами и функциями бракеражной комиссии являются:
- предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний:
 - ✓ наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
 - ✓ осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;

- ✓ направление при необходимости продукции на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию.
- контроль над соблюдением технологии приготовления пищи:
 - ✓ проверка на раздаче правильности хранения блюд, наличия компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества;
 - ✓ отбор суточной пробы, проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.п;
- обеспечение санитарии и гигиены в помещении пищеблока:
 - ✓ проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения согласно признакам доброкачественности продуктов;
 - ✓ контроль организации работы на пищеблоке;
- обеспечение пищеблока качественными продуктами питания:
 - ✓ контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норма при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- организация полноценного питания:
 - ✓ проверка соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
 - ✓ проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
 - ✓ отслеживание за правильностью составления ежедневного меню;

4. Объекты, предмет, субъекты и организация контроля

4.1. Комиссия проверяет:

- сопроводительную документацию на поставку продуктов питания и 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 (морозильные камеры), соблюдение условий и сроков реализации. Ежедневно заполняя соответствующие журналы;
- осуществляет ежедневный визуальный контроль условий труда в производственной среде пищеблока и групповых помещениях;
- визуально контролирует ежедневное состояние помещений пищеблока, групповых помещений, а также 1 раз в неделю – инвентарь и оборудование пищеблока;
- осматривает сотрудников пищеблока, раздатчиков пищи, заполняя Гигиенический журнал (сотрудники), проверяет санитарные книжки;
- соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке, групповых – 1 раз в неделю, заполняя инструкции, журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;

- ежедневно сверяет контингент питающихся детей с приказом об организации питания, списком детей, подтверждающие документы об организации индивидуального питания;
- соответствие ежедневного режима питания с графиком приема пищи;
- ежедневную гигиену приема пищи, составляя акты по проверке организации питания.

4.2. Объекты, предмет и субъекты контроля 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 на пищеблоке, групповых помещениях;
- соблюдение требований и норма СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» при приготовлении и выдаче готовой продукции;
- исправность холодильного, технологического оборудования;
- личная гигиена, прохождение гигиенической подготовки и аттестации, медицинский осмотр, вакцинации сотрудниками;
- дезинфицирующие мероприятия, генеральные уборки, текущая уборка на пищеблоке, групповых помещениях.

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

4.4. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утверждённым руководителем Образовательной организации Планом производственного контроля за организацией и качеством питания на учебный год, который разрабатывается с учетом Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий и доводится до сведения всех членов коллектива Образовательной организации перед началом учебного года.

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

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

4.7. Отбор суточной пробы осуществляется в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты и т.п. оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2°C до +6°C.

4.8. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков.

5. Методика органолептической оценки пищи

- 5.1. Органолептическая оценка пищи начинается с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет
- 5.2. В дальнейшем определяется запах пищи.
- 5.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
- 5.4. При снятии пробы необходимо руководствоваться следующими правилами:
 - из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде;
 - в случае обнаружения признаков разложения пищи в виде неприятного запаха вкусовая проба не производится;
 - вкусовая проба не производится в случае подозрения, что данный продукт явился причиной пищевого отравления.

6. Порядок работы бракеражной комиссии

- 6.1. Ежедневно за 30 минут до начала раздачи готовой пищи бракеражная комиссия в полном составе осуществляет оценку органолептических показателей и качества блюд (бракеражную пробу).
- 6.2. До снятия пробы бракеражная комиссия знакомится с утвержденным в установленном порядке меню-раскладкой, в котором должны быть проставлены дата, количество принимающих пищу, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов. Меню должно быть утверждено руководителем Образовательной организации, должны стоять подписи медицинской сестры, кладовщика, повара.
- 6.3. Бракераж проводится в присутствии изготовителя (повара, шеф-повара и т. п.).
- 6.4. Бракеражная комиссия оценивает соответствие первичной обработки сырья с учетом его вида и физического состояния требованиям технологических документов (технологических карт, сборников рецептур, технологических инструкций), правильность ведения технологического процесса, проверяет на раздаче условия хранения блюд и изделий, температуру их подачи (отпуска), определяет фактический вес штучных изделий, полуфабрикатов и отдельных компонентов, вносит предложения об улучшении вкуса блюд.
- 6.5. Бракеражная проба производится из общего котла после тщательного перемешивания в нем пищи. Для исследования пища берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюд, по которым можно судить о соблюдении технологии приготовления. Необходимо обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.
- 6.6. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т. п.), затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.
- 6.7. Результат бракеража регистрируется в журнале контроля за качеством готовой пищи (бракеражный). Журнал должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и храниться у медицинской сестры.
- 6.8. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.
- 6.9. Замечания и нарушения, установленные бракеражной комиссией, заносятся в бракеражный журнал.
- 6.10. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

- 6.11. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда.
Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли (котла) на количество выписанных порций.
Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т. п. взвешивается вся кастрюля (котел), содержащая готовое блюдо, и после вычета массы тары делится на количество выписанных порций.
Проверка порционных вторых блюд производится 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 (допускается отклонение +3 % от нормы выхода).
- 6.12. Для проведения бракеража на пищеблоке должны быть в наличии весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейка.

7. Критерии оценки качества блюд

- 7.1. Оценка качества продукции осуществляется по пятибалльной системе по каждому из показателей - внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция.
- 7.2. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность).
- 7.3. Оценка "отлично" дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.
- 7.4. 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.
- 7.5. 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).
- 7.6. Оценка "неудовлетворительно" дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах; резко пересоленные; резко кислые, горькие; недоваренные; недожаренные; подгорелые; утратившие свою форму; имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия.
Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью "К раздаче не допускаю".
- 7.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.
- 7.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий "удовлетворительно", "неудовлетворительно", данная бракеражной комиссией, обсуждается на аппаратном совещании при руководителе.
Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

8. Права, обязанности, ответственность комиссии

- 8.1. Комиссия имеет право:
- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в Образовательной организации;
 - 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 Образовательной организации;
- ходатайствовать перед администрацией Образовательной организации о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в Образовательной организации.

8.2. Комиссия обязана:

- контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке 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 составлению 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 соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников.

8.3. Комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ней полномочий;
- за принятие решений по вопросам предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации;
- за достоверность излагаемых фактов в учетно-отчетной документации.

9. Делопроизводство

9.1. Комиссия ведет акты на списание невостребованных порций и следующие журналы:

- Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение № 1);
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение № 2);
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение № 3);
- Журнал учета посещаемости детей
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение № 4);
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение № 5);
- Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке (Приложение № 6);

- Журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
 - Ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение № 7).
- 9.2. Журналы в бумажном виде должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью Образовательной организации. Возможно ведение журналов в электронном виде.

10. Заключительные положения

- 10.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается на Педагогическом совете Образовательной организации и утверждается приказом руководителя Образовательной организации.
- 10.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.
- 10.3. Данное Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.10.1. настоящего Положения.
- 10.4. После принятия Положения в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.
- 10.5. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

Гигиенический журнал (сотрудники)

N п/ п	Дат а	Ф. И. О. работни ка (последн ее при наличии)	Должнос ть	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционн ых заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболевани й верхних дыхательн ых путей и гнойничков ых заболевани й кожи рук и открытых поверхност ей тела	Результат осмотра медицински м работником (ответственн ым лицом) (допущен / отстранен)	Подпись медицинског о работника (ответственн ого лица)
1.							
2.							
3.							

Приложение N 2

Рекомендуемый образец [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#)

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

Приложение N 4Рекомендуемый образец [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#)**Журнал учета температурного режима холодильного оборудования**

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4		30

Приложение N 5Рекомендуемый образец [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#)**Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях**

N п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

Ведомость контроля за рационом питания

с _____ по _____

Режим питания: двухразовое (пример)

Возрастная категория: 12 лет и старше (пример)

п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто) согласно приложению N 12	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека					В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3		7		

Рекомендации по корректировке меню: _____

Подпись медицинского работника и дата:

Подпись руководителя образовательной (оздоровительной) организации, организации по уходу и присмотру и дата ознакомления:

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника:

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575841

Владелец Константинова Алевтина Викторовна

Действителен с 20.08.2021 по 20.08.2022