

Принято:
на общем собрании
трудового коллектива
протокол № 1 от 27.01.2021г.



Утверждаю:
заведующий МБДОУ
«Детский сад города Оханска»
Г.Ю. Шерстобитова
приказ № 14 от 27.01.2021

ПОЛОЖЕНИЕ **о бракеражной комиссии** **МБДОУ «Детский сад города Оханска»**

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад города Оханска» (далее - Учреждение) в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012г. 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, Уставом учреждения.

1.2. Настоящее Положение регулирует деятельность дошкольной организации в части качественного обеспечения питанием воспитанников за счет средств бюджетных и внебюджетных ассигнований.

1.3. Настоящее Положение принимается общим собранием трудового коллектива и утверждается руководителем образовательной организации.

2. Основные задачи бракеражной комиссии

2.1. Основная задача бракеражной комиссии – обеспечение выпуска высококачественной продукции, отвечающей по своим свойствам требованиям к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий, а также обеспечение соблюдения последовательности и правильности установленных требований на всех стадиях процесса производства продукции.

2.2. Бракеражная комиссия, осуществляет проверку каждой партии готовых блюд, изделий, напитков до начала реализации. Бракераж пищи проходит в присутствии непосредственного изготовителя продукции.

2.3. Порционные блюда контролируются в течение рабочего дня.

2.4. Контроль качества продукции, реализуемой на пищеблоке, осуществляется при ее приемке путем определения фактического веса

штучных изделий и отдельных компонентов, проводят органолептическую оценку качества готовых блюд.

2.5. После проверки качества готовых блюд, комиссия проверяет на раздаче правильность хранения блюд, наличие компонентов для оформления, отпуска блюд, температуру блюд.

2.6. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд осуществляется с учетом их специфических свойств.

2.7. При необходимости продукция может быть направлена на исследование в санитарно-техническую пищевую лабораторию.

3. Функции бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия осуществляет следующий контроль:

- соблюдение технологии приготовления блюд;
- контроль качества и безопасности приготовленной пищи;
- готовность блюд к выдаче;
- соблюдение температуры горячих жидких блюд и иных горячих блюд;
- соблюдение правил личной гигиены.

3.2. При обнаружении выявленных недостатков составляется результаты бракеража регистрируются в журнале бракеража готовой продукции (приложение 4,5 к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20) с указанием причин запрета к реализации, факта списания и возврата.

4. Состав бракеражной комиссии

4.1. В состав бракеражной комиссии МБДОУ входят:

- старший воспитатель;
- повар;
- диетическая сестра медицинская.

4.2. Из числа членов бракеражной комиссии выбирается председатель.

4.3. Заведующий дошкольной организации издает приказ о составе бракеражной комиссии на начало учебного года.

5. Делопроизводство бракеражной комиссии

5.1. Учреждение, в котором организовано приготовление питания, обязано иметь журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции. Журналы обязательно прошнуровываются, пронумеровываются и скрепляются подписью заведующего учреждением и печатью учреждения.

5.2. В журнал бракеража готовой пищевой продукции вносится дата и час изготовления блюда, время снятия бракеража, наименования готового блюд, результаты органолептической оценки качества готовых блюд, разрешение к реализации блюда, подписи членов бракеражной комиссии, результаты взвешивания порционных блюд (приложение 1).

5.3. Ведение журнала бракеража готовой продукции возлагается на медицинского работника.

