

ПРИНЯТО
на заседании педагогического совета
ГБОУ ООШ с. Жигули
протокол № 1 от 30.03.2021 года

УТВЕРЖДЕНО
Директором ГБОУ ООШ с. Жигули
Е.В. Исаковой
приказ № 116-од от 16.09.2021 года

СОГЛАСОВАНО
с советом родителей ГБОУ ООШ с.
Жигули
Протокол №1 30.03.2021г

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии структурного подразделения детского сада «Колосок» государственного бюджетного образовательного учреждения основной общеобразовательной школы с. Жигули

1. Общие положения

1.1. Положение о бракеражной комиссии структурного подразделения детского сада «Колосок» с. Жигули разработано в целях осуществления контроля за организацией питанием воспитанников, качеством доставляемых продуктов питания, соблюдения санитарно-гигиенических и технологических требований при приготовлении и раздаче пищи.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ (ред. от 31.07.2020) «Об образовании в Российской Федерации (с изменениями и дополнениями);
- Постановлением 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» (вместе с «СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы...»)
(Зарегистрировано в Минюсте России 11.11.2020 №60833);
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования организациям воспитания и обучения, отдыха и здоровью детей и молодежи»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 №2 «Об утверждении СанПиН 1.2.3685-21

«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и(или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

— Уставом ГБОУ ООШ с. Жигули.

1.3. Комиссия создается из сотрудников трудового коллектива дошкольного образовательного учреждения.

1.4. Члены комиссии выполняют свои обязанности на общественных началах, без освобождения основной работы.

1.5. Положение вступает в силу с момента издания приказа об утверждении положения и действует до внесения изменений.

2. Основные цели и задачи комиссии

2.1. На комиссию возлагаются следующие основные задачи:

— Анализ существующего состояния организации питания в ДОУ и подготовка соответствующих предложений в пределах своей компетенций по решению проблем, связанных с организацией питания.

— Информирование сотрудников о состоянии условий и организации питания в ДОУ.

— Контроль за соблюдением условий по обеспечению безопасного и качественного питания воспитанников.

— Выборочная проверка качества всех поступающих в ДОУ продуктов питания.

— Контроль за качеством готовой кулинарной продукции для организации питания воспитанников.

— Контроль по мере готовности, но до отпуска воспитанником качества, состава, веса, объема всех приготовленных блюд.

— Оценка проверяемой продукции с вынесение решений о ее соответствии установленным нормам и требования о ее неготовности и о ее несоответствии установленным требованиям с последующим уничтожением (составляется соответствующий акт).

— Выявление ответственных и виновных в допущении брака конкретных работников.

— Возложение на комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам, не допускается.

3. Функции бракеражной комиссии

3.1. Функции:

— осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

— проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определение ее цвета и запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.

— проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему реализованных порций и количеству детей.

— предотвращает пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания.

4. Содержание и формы работы

4.1. Члены комиссии ежедневно присутствуют на снятии суточной пробы за 30 мин до начала раздачи готовой пищи.

4.2. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией (в состав комиссии входит не менее трех человек). Результаты контроля регистрируются в специальном журнале «Журнал бракеража готовой пищевой продукции».

4.3. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

4.4. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба от каждой партии, приготовленной пищевой продукции, 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) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранить не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляет младший воспитатель.

4.5. Результаты суточной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой пищевой продукции». Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: храниться у младшего воспитателя.

4.6. Органолептическая оценка (разрешение к реализации блюда кулинарного изделия) дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

4.7. Разрешение к реализации блюда. Кулинарного изделия заноситься в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии.

4.8. Комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

4.9. Комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем внешних блюд устанавливаются 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 раздачи в групповую посуду.

4.10. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций, а также установления массы 10 порций изделий), которая не должна быть меньше должной 9 (допускается отклонения +3% от нормы выхода).

4.11. 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.

5. Права и ответственность комиссии

- 5.1. Комиссия отвечает за принятие решений по рассматриваемым вопросам.
- 5.2. Комиссия выполняет отнесенные к ее компетенции функции.
- 5.3. Права:
- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в ДОУ, контролировать выполнение принятых решений;
 - давать комментарии, направленные на улучшение питания воспитанников.
- 5.4. Ответственность:
- за выполнение закрепленных за ней полномочий;
 - за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ.

6. Заключительные положения

- 6.1. Настоящее Положение вступает в силу с даты его утверждения директором образовательного учреждения и действует до принятия нового Положения.
- 6.2. Изменения в настоящее Положение вносятся на основании изменений нормативно-правовых актов.

Разработал:

(подпись)

(Ф.И.О.)