

ПРИНЯТО

Педагогическим советом

Протокол от 09.10.24 № 2

УТВЕРЖДЕНО

приказом муниципального автономного
дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад № 40 комбинированного вида»
от 09.10.24 № 27/2-2



ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии

Краснотурьинск
2024 г.

I. Общие положения

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления муниципальным автономным дошкольным образовательным учреждением «Детский сад № 40 комбинированного вида» (далее – Учреждение), в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20, в целях осуществления контроля организации питания воспитанников, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении создается бракеражная комиссия.

II. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего.

2.2. Комиссия состоит из не менее трех человек. В состав Комиссии входят: представители ДОО (заведующий, в его отсутствие – заместитель заведующего); медицинский работник ГАЗУ СО «Краснотурьинска городская больница»; представитель предприятия, осуществляющего услугу по организации питания (зав. производством, повар).

2.3. Члены комиссии не должны иметь ограничений по медицинским показаниям (хронические заболевания, аллергия), владеть навыками оценки продукции и знать критерии качества.

III. Основные задачи

Основными задачами бракеражной комиссии являются:

- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- создание благоприятных условий для организации рационального питания воспитанников;
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
- предупреждение (профилактика) среди детей, инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

IV. Основные направления деятельности комиссии

Комиссия осуществляет контроль за выполнением условий контракта, заключенного с организацией, оказывающей услуги по аутсорсингу питания.

Осуществляет контроль за:

- целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
- качеством готовой продукции;
- организацией работы сотрудников, участвующих в приготовлении пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты;
- санитарным состоянием пищеблока;
- выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроком их хранения и использования.

V. Деятельность комиссии

5.1. Комиссия проверяет наличие суточных проб готовой продукции (все готовые блюда), правильность отбора и хранение суточной пробы. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в

специально выделенные 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 должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

5.2. Комиссия определяет фактический выход одной порции. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. Масса вторых блюд (каши, пудинги и т.д.) определяется путем взвешивания всех порций в общей посуде с вычетом массы тары и учетом числа порций. Из порционных блюд (котлеты, биточки, мясо птицы и т.д.) взвешиваются 10 порций вместе и выборочно 2-3 порции, устанавливается средняя масса одной порции. Отклонения от нормы в одной порции не должны превышать $\pm 3\%$, но масса 10 порций должна соответствовать норме.

5.3. Бракеражный контроль проводится непосредственно в помещении пищеблока. Члены Комиссии ежедневно снимают бракеражные пробы до начала раздачи готовой пищи в соответствии с Графиком выдачи готовой продукции.

5.4. Комиссия должна предварительно ознакомиться с меню. В меню должны быть: дата, полное наименование блюда, выход порций, калорийность. Меню должно быть утверждено заведующим ДОУ, подписано заведующим производством предприятия, осуществляющего услугу по организации питания.

5.5. Бракеражная проба берется непосредственно из емкости, в которых готовится, предварительно перемешав пищу. 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 дегустируют в последнюю очередь. Отбирается бракеражная проба стерильными или прокипяченными ложками в отдельную посуду, предназначенную для отбора.

5.6. Комиссия оценивает качество приготовления пищи по всем показателям органолептического метода: цвету, внешнему виду, текстуре (консистенции), вкусу и запаху с использованием бальной шкалы.

5.7. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой продукции с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции .

5.8. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных нарушений.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 468811232729010145642545975927204539216488993150

Владелец Кузьмина Инга Витальевна

Действителен с 05.02.2025 по 05.02.2026