

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 79 г. Йошкар-Олы «Золотой колосок»	«Йошкар-Оласе 79-ше №-ан «Шёртньö шурно парча» йочасад» муниципал бюджет школ деч ончычсо туныктымo тöнеж
МБДОУ «Детский сад № 79 «Золотой колосок»	«79-ше №-ан «Шёртньö шурно парча» йочасад» МБШДОТТ
424039, Россия, Республика Марий Эл, город Йошкар-Ола, улица Анциферова, дом 86	424039, Россий, Марий Эл Республик, Йошкар-Ола, Анциферов урем, 8-ше «б» пöрт

СОГЛАСОВАНО:

Председатель профкома МБДОУ
«Детский сад № 79 «Золотой колосок»
Протокол от 11.01.2021г. № 1
М.Н. Кропотова



УТВЕРЖДЕНО

приказом заведующего МБДОУ
«Детский сад № 79 «Золотой колосок»
от 11.01.2021г. № 1
И.Н. Сельдюкова



**Положение
о бракеражной комиссии**

**Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад № 79 г. Йошкар-Олы «Золотой колосок»**

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано для Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 79 г. Йошкар-Олы «Золотой колосок» (далее - Учреждение).
- 1.2. Положение призвано регулировать деятельность бракеражной комиссии (далее – Комиссия), созданной в Учреждении.
- 1.3. Комиссия создается с целью осуществления контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в учреждении.
- 1.4. В своей деятельности Комиссия руководствуется Уставом Учреждения, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28), сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами, настоящим положением и другими нормативно-правовыми актами по вопросам организации питания детей.
- 1.5. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией Учреждения.

2. Порядок создания Комиссии, её состав

- 2.1. Состав Комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего о создании бракеражной комиссии. Приказ издается каждый год в августе.
- 2.2. Комиссия состоит из 3 членов. В ее состав входят:
 - представитель администрации;
 - медицинский работник;
 - шеф-повар.

3. Основные задачи деятельности комиссии

- 3.1. Контроль за качеством готовой кулинарной продукции для организации питания воспитанников.
- 3.2. Контроль по мере готовности, но до отпуска воспитанникам качества, состава, веса, объема всех приготовленных блюд, кулинарных изделий.
- 3.3. Оценка проверяемой продукции с вынесением решений о её соответствии установленным нормам и требованиям или о её неготовности или о её несоответствии установленным требованиям с последующим уничтожением (составляется соответствующий акт).

4. Содержание и формы работы комиссии

4.1. Комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи медсестры, калькулятора, заведующего складом, повара. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. 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 дегустируются в последнюю очередь.

4.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой пищевой продукции.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью.

4.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция). Методика органолептической оценки пищи доводится до членов комиссии при издании приказа о создании Комиссии.

4.4. Оценка «доброкачественно» («качественно») и «разрешено» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

4.5. Оценка «недоброкачественно» и «не разрешено» 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, запись делается в графе «Примечание» Журнала бракеража готовой пищевой продукции.

Блюдо не может быть выдано без снятия пробы.

4.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы сразу после снятия пробы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии. Не допускается ведение журнала до снятия пробы.

При положительной органолептической оценке на доброкачественность и готовность комиссия разрешает блюдо к выдаче.

4.7. Комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается 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.

4.8. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда указанному в меню.

4.9. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, емкость с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне.

5. Права комиссии

5.1. Комиссия учреждения имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в ДОУ, контролировать выполнение принятых решений;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания воспитанников.

6. Ответственность комиссии

6.1. Комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ним полномочий;
- соответствие принимаемых решений законодательству РФ, нормативно-правовым актам.