

ПРИНЯТО
решением педагогического совета
протокол № 1
от 23.08.2021 года

Локальный акт является приложением
к Уставу муниципального бюджетного
дошкольного образовательного учреждения
детского сада № 57 города Ставрополя,
утвержденному приказом комитета
образования администрации города
Ставрополя от 09.09.2019г. № 422-ОД
УТВЕРЖДЕНО
Приказом № 88 – ОД
от 24.08.2021 года
Заведующий МБДОУ д/с № 57

_____ Н.И.Козуб

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детского сада № 57 города Ставрополя

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 57 города Ставрополя (далее соответственно – «Положение», «Комиссия» и «Учреждение») разработано на основе действующих санитарных правил и норм, действующего законодательства Российской Федерации и определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности указанной Комиссии.

1.2. Комиссия является постоянно действующим органом.

1.3. Решения, принятые Комиссией в рамках, имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные для исполнения всеми работниками Учреждения, либо если в таких решениях прямо указаны работники Учреждения, непосредственно которым они адресованы для исполнения.

1.4. Деятельность Комиссии основывается на принципах:

- обеспечения безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания;
- уважения прав и защиты законных интересов работников Учреждения, а также воспитанников;
- строгого соблюдения законодательства Российской Федерации.

1.5. Комиссия создается приказом заведующего Учреждения на каждый учебный год.

1.6. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся приказом руководителя Учреждения.

2. Основные цели и задачи Комиссии

2.1. Комиссия создана с целью осуществления постоянного контроля качества готовой пищи и соблюдением технологии приготовления.

2.2. Задачи создания и деятельности Комиссии:

2.2.1. Выборочная проверка качества всех поступающих в Учреждение пищевых продуктов питания, продовольственного сырья, наличие документов, удостоверяющих их качество и безопасность.

2.2.2. Сплошной контроль по мере готовности, но до отпуска воспитанникам качества, состава, веса, объема всех приготовленных блюд, кулинарных изделий.

2.2.3. Оценка проверяемой продукции с вынесением решений о ее соответствии установленным нормам и требованиям или о ее неготовности, или ее несоответствии установленным требованиям с последующим уничтожением (при уничтожении составляется соответствующий акт).

2.2.4. Выявление ответственных и виновных в допущении брака конкретных работников.

2.3. Возложение на Комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам, не допускается.

3. Состав комиссии

3.1. Комиссия утверждается приказом руководителя Учреждения. В состав комиссии могут входить:

3.1.1. Председатель Комиссии – заведующий Учреждением.

3.1.2. Членами комиссии могут быть ответственный за организацию питания, медицинский работник, заведующий хозяйством, кладовщик, а также представитель от родительской общественности.

3.2. Председатель Комиссии является ее полноправным членом. При этом в случае равенства голосов при голосовании в Комиссии голос Председателя является решающим.

4. Деятельность комиссии

4.1. Члены Комиссии в любом составе вправе находиться в складских, производственных, вспомогательных помещениях и других местах во время всего технологического цикла получения, отпуска, размораживания, закладки, приготовления, раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов.

4.2. Комиссия осуществляет контроль за соответствием технических требований, предъявляемых к продовольственному сырью и пищевым продуктам, поступающим на пищеблок, наличие документов, удостоверяющих их качество и безопасность.

4.3. Комиссия в любом составе ежедневно проводит снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

4.3.1. Предварительно Комиссия должна ознакомиться с меню - требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи ответственного за организацию питания, кладовщика, повара и экономиста.

4.3.2. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, отдельную ёмкость с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне, линейку. Ложка, используемая для взятия проб готовой пищи, после каждого блюда ополаскивается горячей водой.

4.3.3. 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.

4.4. Органолептическая оценка даётся на каждое блюдо отдельно (учитывается температура, внешний вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность) и по результатам даётся заключение о соответствии, несоответствии или недопущении к раздаче блюда, кулинарного изделия.

4.4.1. Заключение о соответствии даётся таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

4.4.2. Заключение о несоответствии даётся блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, умеренно пересолено, не пропечено, не дожарено), но внешний вид блюда соответствует требованиям. Наблюдение Комиссии фиксируется в журнале и принимается коллегиальное решение о приведении блюда, кулинарного изделия в соответствие с требованиями (досолить, допечь или дожарить в течение определённого времени) и допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

4.4.3. Не допускаются к раздаче блюда и кулинарные изделия, имеющие 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. Комиссия ставит свои подписи напротив заключения под записью «К раздаче не допускаю». Обоснованное решение о браке с последующей переработкой или уничтожением Комиссия принимает большинство голосов.

4.4.4. Решение Комиссии о браке является основанием для расследования причин, установления виновных лиц, принятия мер по недопущению брака впредь.

4.5. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов Комиссии. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплён печатью, хранится в медицинском кабинете.

4.6. Выдача (отпуск) готовой пищи из общих котлов, кастрюль, лотков, емкостей и т.п. разрешается только после снятия проб.

4.7. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда).

4.7.1. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается одна единица упаковки.

4.7.2. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, пищевые контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещают в отдельную посуду и сохраняют в течение 48 часов при температуре +2 - +6°C.

4.7.3. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

4.8. Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций Комиссии достаточно не менее двух ее членов.

5. Права и обязанности комиссии

5.1. Комиссия постоянно выполняет отнесенные к ее компетенции функции.

5.2. Все работники Учреждения обязаны оказывать Комиссии или отдельным ее членам содействие в реализации их функций.

5.3. По устному или письменному запросу Комиссии или отдельных ее членов работники Учреждения обязаны представлять затребованные документы, давать пояснения, письменные объяснения, предъявлять продукты, технологические емкости, посуду, обеспечивать доступ в указанные Комиссией помещения и места.

5.4. На заседания Комиссии по вопросам расследования причин брака обязательно приглашаются лица, имеющие отношение к технологическим процессам или связанные с их нарушением.

5.5. Неявка лиц, приглашенных на заседание Комиссии, не является основанием для переноса заседания или отказа в рассмотрении вопроса, если Комиссией не будет принято иное решение.

5.6. Члены Комиссии обязаны осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде (халате, головном уборе, обуви и т.п.).

5.7. За нарушение настоящего Положения работники Учреждения и члены Комиссии несут персональную ответственность.

5.8. При установлении надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании администрация Учреждения вправе учитывать данные критерии оценки в организации питания.