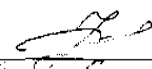
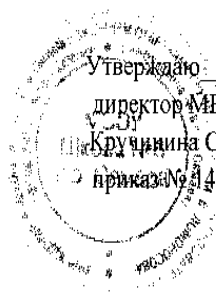


Принято общим собранием
работников дошкольного отделения
МБОУ Школы №6 г.о. Самара
Протокол № 4 от 26.12.2023 г.

Утверждаю 
директор МБОУ Школы №6 г.о. Самара
Кручина С.А.
приказ № 4-од от 10.01.2024



ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии дошкольного отделения МБОУ Школы №6 г.о. Самара

1. Общие положения.

1.1. В соответствии с Уставом МБОУ Школы №6 г.о. Самара , руководствуясь СанПиН, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами, создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи работникам дошкольного отделения МБОУ Школы №6 г.о. Самара в осуществлении административно-общественного контроля за организацией и качеством питания детей в детском саду, качеством поставляемых продуктов и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

1.3. Настоящее Положение о бракеражной комиссии предусматривает план работы комиссии на год (Приложение №1). Положение и План работы принимается на Общем собрании работников и вводится в действие на неопределенный срок на основании приказа.

1.4. Изменения и дополнения к положению оформляются в виде приложений, принятых на Общем собрании работников и вводится в действие на основании приказа.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.

2.1. Бракеражная комиссия создается Общим собранием работников. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3-5 человек, возглавляет ее заместитель директора МБОУ Школы №6 г.о. Самара.

2.3. В состав бракеражной комиссии могут входить: заместитель директора член профсоюзного комитета, представители коллектива, представители родителей.

2.4. В необходимых случаях в состав комиссии могут быть включены другие работники детского сада, приглашенные специалисты.

2.5. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается руководителем ОУ.

3. Основные задачи.

3.1. Оценка органолептических характеристик приготовленной пищи.

3.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.

3.3. Предотвращение пищевых отравлений.

3.4. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

3.5. Обеспечение выполнения санитарных и гигиенических правил содержания пищеблока, инвентаря на пищеблоке и в группах.

3.6. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

4.Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии.

4.1.Бракеражная комиссия имеет право:

4.1.1 Выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в детском саду, контролировать выполнение принятых решений;

4.1.2 Давать рекомендации, направленные на улучшение питания в дошкольном отделении МБОУ Школы №6 г.о. Самара;

4.1.3 Ходатайствовать перед администрацией учреждения о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания.

4.1.4 Составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание недоброкачественных продуктов, появившихся в процессе их использования или при хранении;

4.1.5 Определение доброкачественности продуктов бракеражная комиссия проводит по специальной методике.

4.2. Обязанности бракеражной комиссии:

4.2.1 Контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

4.2. 2 Проверка складских и других помещений на пригодность для хранения продуктов питания, а так же условий хранения продуктов;

4.2.3 Контроль организации работы на пищеблоке;

4.2.4 Контроль соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока, содержания помещений и инвентаря, посуды в группах и на пищеблоке;

4.2.5 Контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

4.2.6 Контроль за правильностью составления меню;

4.2.7 Контроль при закладке основных продуктов, проверка соответствия выхода блюд выданным порциям;

4.2.8 Контроль соответствия меню физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;

4.2.9 Проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение соответствия по цвету, запаху, вкусу, консистенции, жесткости, сочности и т.д.;

4.2.10 Проверка соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;

4.2.11 Проведение просветительской работы с педагогами и родителями воспитанников.

4.3. Бракеражная комиссия несет ответственность:

- За выполнение закрепленных за ней полномочий;
- За принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением и в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

4.4. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний, члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5. Содержание и формы работы комиссии.

5.1. Бракеражная комиссия в полном составе 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, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено руководителем ОУ, должны стоять подписи кладовщика, повара.

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.

5.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью, хранится у ответственного за организацию питания. Заседания бракеражной комиссии оформляются протоколом и скрепляются подписью руководителя и печатью. В протоколе фиксируются обсуждаемые вопросы, предложения и замечания по организации питания в детском саду.

5.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

5.4. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

5.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий, несоответствующих норме, данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при администрации дошкольного отделения.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

5.10. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

5.11. Бракеражная 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.

5.12. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

5.13. 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 (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

6. Заключительные положения.

6.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

6.2. Администрация дошкольного отделения при установлении надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании, вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

6.3. Администрация обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

6.4. За виновное причинение образовательному учреждению или участникам образовательного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей ответственный за организацию питания несет материальную ответственность (за продукты и все имущество кладовой) в порядке и пределах, установленных трудовым или граждански законодательством Российской Федерации.

приложение № 1

**План
работы бракеражной комиссии
дошкольного отделения МБОУ Школы №6 г.о. Самара**

Таблица 1

№ п/п	Мероприятия	Срок	Ответственный
1	Проведение организационных совещаний	2 раза в год	Председатель комиссии
2	Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
3	Отслеживание состояния меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Члены комиссии
4	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1-2 раза в неделю	Члены комиссии
5	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Председатель комиссии
7	Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии
8	Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
9	Отчёт о проделанной работе комиссии	Декабрь, май	Председатель комиссии

