

«ПРИНЯТО»

Решением Общего собрания
работников ГБДОУ детского сада № 10
Кировского района Санкт-Петербурга
Протокол №3 от 14.11.2022

«УТВЕРЖДАЮ»

приказом по ГБДОУ детскому саду № 10
Кировского района Санкт-Петербурга
Приказ №35 от 15.11.2022
Заведующий _____ Лимонова М.В.

**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детского сада № 10
Кировского района Санкт-Петербурга**

**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский
сад № 10
Кировского района Санкт-Петербурга**

1. Общие положения

1.1. Данное Положение о бракеражной комиссии Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 10 Кировского района Санкт-Петербурга (далее – ДООУ) разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 08.12.2020 г., санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения. Отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2020 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13.07.2020 г., а также Уставом ГБДОУ детского сада № 10 Кировского района Санкт-Петербурга и другими нормативными правовыми актами РФ, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.2. Настоящее Положение о бракеражной комиссии ДООУ определяет цель, задачи и функции бракеражной комиссии ДООУ, регламентирует ее деятельность, устанавливает права и обязанности, а также ответственность ее членов.

1.3. **Бракеражная комиссия** (далее – Комиссия) – комиссия общественного контроля учреждения, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДООУ.

1.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

1.5. В задачи бракеражной комиссии входит:

- ✓ контроль и качество приготовления блюд;
- ✓ контроль за качеством доставляемых продуктов питания;
- ✓ контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДООУ.

1.6. Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего ДООУ на начало учебного года. Срок полномочий комиссии – 1 год.

1.7. Бракеражная комиссия состоит из не менее 3 человек. В состав комиссии могут входить:

- ✓ Представитель администрации: заведующий ДООУ или его заместитель (председатель комиссии);
- ✓ медицинская сестра;
- ✓ педагогические сотрудники;
- ✓ повара;
- ✓ член профсоюзного комитета ДООУ;
- ✓ представитель родительской общественности ДООУ.

В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники учреждения, приглашенные специалисты.

1.8. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом ДООУ.

1.9. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

1.10. Администрация ДООУ при установлении стимулирующих надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

2. Функции бракеражной комиссии

2.1. К основным функциями бракеражной комиссии в ДООУ относятся:

- ✓ контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- ✓ проверка на пригодность складские и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;
- ✓ проверка соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- ✓ проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- ✓ проверка на раздаче правильности хранения блюд, наличия компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества;
- ✓ контроль организации работы на пищеблоке;
- ✓ ежедневное отслеживание за правильностью составления меню-раскладок;
- ✓ наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- ✓ осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- ✓ направление при необходимости продукции на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию;
- ✓ проведение органолептической оценки готовой пищи, т. е. определение цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т. д.;

2.2. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке ДООУ, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

2.3. Комиссия периодически, но не реже одного раза в месяц. Осуществляет контроль над закладкой основных продуктов и выхода готовых блюд. Результаты проверки отмечают в Журнале контроля над закладкой основных продуктов и заверяют оценку личными подписями членов комиссии.

2.4. Комиссия составляет акты на списание продуктов, невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия детей.

2.5. При выявлении нарушений комиссия составляет акт за подписью всех членов.

2.6. Комиссия осуществляет контроль над процессом приема пищи детьми:

- ✓ создание благоприятной атмосферы приема пищи (знакомство с блюдом, сервировка стола и т.п.);
- ✓ оценка качества приготовления блюда детьми (количество оставшейся несъеденной пищи, причина);

2.7. Комиссия вносит предложения по улучшению питания детей в ДООУ.

2.8. Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, Педагогических советах, заседаниях Совета родителей (законных представителей).

3. Оценка организации питания в ДООУ

3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с меню-требованием.

3.2. В меню должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим ДООУ, должны стоять подписи медицинской сестры, кладовщика, повара.

3.3. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

3.4. 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.

3.5. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у

медицинской сестры.

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

3.7. Оценка **«отлично»** дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

3.8. Оценка **«хорошо»** дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

3.9. Оценка **«удовлетворительно»** дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

3.10. Оценка **«неудовлетворительно» (брак)** 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, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

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

3.12. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на производственном совещании при заведующем. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий привлекаются к материальной и другой ответственности.

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

3.14. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают весь 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.

3.15. 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). 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.

3.16. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала реализации. Выдача готовой продукции производится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения из к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом.

3.17. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей.

3.18. Основными формами работы бракеражной комиссии являются:

- ✓ совещания, которые проводятся 1 раз в квартал;
- ✓ контроль, осуществляемый руководителем ДООУ, членами бракеражной комиссии согласно плану производственного контроля ДООУ.

3.19. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел заведующему ДООУ на производственное совещание, заседания Педагогического совета, заседания Совета родителей (законных представителей) воспитанников. Результаты работы бракеражной комиссии оформляются в форме протоколов или доклада о состоянии дел по организации питания в ДООУ. Итоговый материал должен содержать констатацию фактов, выводы и, при необходимости, предложения.

3.20. Контроль проводится в виде плановых проверок в соответствии с утвержденным

планом производственного контроля ДООУ, который обеспечивает периодичность и исключает нерациональное дублирование в организации проверок и в виде оперативных проверок с целью установления фактов и проверки сведений о нарушениях. Итоги проверок заслушиваются на производственном совещании при заведующем, где обсуждаются замечания и предложения по организации и качеству питания в ДООУ.

3.21. Администрация ДООУ обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры по устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

4. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- ✓ выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в ДООУ;
- ✓ контролировать выполнение принятых решений;
- ✓ направлять при необходимости продукцию на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию;
- ✓ составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание невостребованных порций, недоброкачественных продуктов;
- ✓ давать рекомендации, направленные на улучшение питания в ДООУ;
- ✓ ходатайствовать перед администрацией ДООУ о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в ДООУ.

4.2. Бракеражная комиссия обязана:

- ✓ контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- ✓ проверять складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- ✓ контролировать организацию работы на пищеблоке;
- ✓ следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- ✓ осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- ✓ следить за правильностью составления меню;
- ✓ присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;
- ✓ осуществлять контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- ✓ проводить органолептическую оценку готовой пищи;
- ✓ проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;
- ✓ проводить просветительскую работу с педагогами и родителями (законными представителями) воспитанников ДООУ.

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 РФ;
- ✓ за достоверность излагаемых фактов в бракеражном журнале готовой продукции, в журнале контроля над закладкой основных продуктов, в актах на списание невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия детей.

5. Делопроизводство

5.1. ДООУ ведет акты на списание невостребованных порций и бракеражные журналы:

- ✓ Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- ✓ Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья.

5.2. Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью учреждения.

5.3. Журнал бракеража готовой продукции хранится у медицинской сестры.

5.4. Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья хранится у кладовщика и заполняется по мере поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов.

5.5. В акте на списание невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия

детей, отмечается:

- ✓ дата;
- ✓ наименование блюда;
- ✓ количество порций и выход в граммах;
- ✓ причина неостребованности блюд;
- ✓ количество отсутствующих детей;
- ✓ какой группе были выданы неостребованные блюда на дополнительное питание.

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 10 Кировского района Санкт-Петербурга является локальным нормативным актом. Принимается на Общем собрании работников ДОУ и утверждается приказом заведующего ДОУ.

6.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством РФ.

6.3. Положение о бракеражной комиссии Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 10 Кировского района Санкт-Петербурга принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном в п.6.1. настоящего Положения.

6.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.