

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий ГБДОУ детский сад № 45

_____ Е.Д. Спичак

Приказ № 1 п.8 от 09.01.2024

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ ГБДОУ детский сад № 45 Приморского района Санкт-Петербурга

1. Общие положения

1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с уставом Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 45 комбинированного вида Приморского района Санкт-Петербурга (далее – ГБДОУ) в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи создается и действует бракеражная комиссия.
2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией ГБДОУ.
3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

1. Бракеражная комиссия создается общим собранием работников ГБДОУ. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом руководителя ГБДОУ. Работает комиссия по плану, утвержденному руководителем ГБДОУ.
2. Бракеражная комиссия состоит из 4-5 членов. В состав комиссии могут входить:
 - руководитель ГБДОУ (председатель комиссии);
 - заместитель заведующего по АХР;
 - медсестра;
 - заведующий хозяйством;
 - воспитатель;
 - помощник воспитателя.

3. Полномочия комиссии

1. Комиссия имеет право:
 - выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания;
 - контролировать выполнение принятых решений;
 - направлять при необходимости продукцию на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию;
 - составлять акты на некачественно изготовленные блюда;
 - давать рекомендации, направленные на улучшение питания.
2. Комиссия обязана:
 - контролировать организацию работы на пищеблоке;
 - 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.

3. 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;
- за достоверность излагаемых фактов в учетно-отчетной документации.

4. Содержание и формы работы.

1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы до начала раздачи готовой пищи. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню - требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено руководителем ГБДОУ, должны стоять подписи медсестры, кладовщика, повара.
 2. 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.
 3. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медсестры.
 4. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).
 - 4.1. Оценка 5 «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.
 - 4.2. Оценка 4 «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к изменению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.
 - 4.3. Оценка 3 «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).
 - 4.4. Оценка 2 «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 допускается».
 - 4.5. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии (не менее 3 человек)
 - 4.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий 4 «удовлетворительно», 3 «неудовлетворительно», данные бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при руководителе ГБДОУ.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к ответственности.
5. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточной пробы.

6. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда.
 - 6.1. Фактический объем первых блюд устанавливаются 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.
 - 6.2. 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.
7. 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.
8. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по пятибалльной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
9. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.
10. Администрация и сотрудники ООО «Фирма Флоридан» обязаны содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.
11. Комиссия осуществляет свою деятельность на общественных началах.
12. Основной формой работы комиссии является:
 - контроль, осуществляемый руководителем ГБДОУ, членами комиссии, согласно плану производственного контроля за организацией и качеством питания в детском саду.
13. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел заведующему ГБДОУ на заседании Совета по питанию, заседания общего собрания работников ГБДОУ, Совета родителей.
14. Результаты работы комиссии оформляются в форме протоколов или доклада о состоянии дел по организации питания в ГБДОУ.

5. Делопроизводство

1. Комиссия ведет акты на списание невостребованных порций и следующие журналы:
 - Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
 - Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного па одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно).
2. Журналы в бумажном виде должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью учреждения. Возможно ведение журналов в электронном виде.

6. Заключительные положения

1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается на Общем собрании работников ГБДОУ, утверждается и вводится в действие приказом

- заведующего ГБДОУ.
2. Данное Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.6.1, настоящего Положения.
 3. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.