

Березовское муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №23 «Золотой ключик»

623702, Российская Федерация, Свердловская область, Березовский городской округ
г. Березовский, ул. Победы, строение 6а.
эл. почта: bgo_dou23@mail.ru

Принято

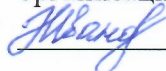
На собрании первичной профсоюзной
организации

БМАДОУ «Детский сад № 23
«Золотой ключик»

Протокол № 1

От «31» августа 2021г.

Председатель первичной профсоюзной
организации

 Иванова Э.Г.

Утверждено

приказом № 135/1 от 31.08.2021г.

Заведующий БМАДОУ

«Детский сад № 23

«Золотой ключик»

Т.В.Евсеева



ПОЛОЖЕНИЕ

«О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ»

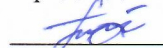
**Березовского муниципального казенного дошкольного образовательного
учреждения**

«Детский сад №3 присмотра и оздоровления»

Принято на общем собрании работников

Протокол № 1 От «30» августа 2021г.

Председатель трудового коллектива

 О.Н.Пантелеева

1. Общие положения

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением (далее - ДООУ), а также в соответствии с СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 и иными нормативными и локальными актами БМАДОУ «Детский сад № 23 «Золотой ключик», в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов и соблюдения санитарногигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, в БМАДОУ «Детский сад № 23 «Золотой ключик» создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего ДООУ в начале учебного года.

2.2. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа

2.3. Положение действует до принятия нового.

3. Задачи

3.1. Обеспечение детей питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии.

3.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании.

3.3. Предупреждение среди детей, инфекционных и не инфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

4. Полномочия комиссии

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроковреализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

5. Методика органолептической оценки пищи

5.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

5.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, истый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

5.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

5.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

6. Критерии оценки качества блюд

6.1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

6.2. «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

6.3. «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

6.4. «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

7. Права и обязанности членов комиссии

7.1. При осуществлении контрольной деятельности проверяющие имеют право:

- Знакомиться с документацией
- Изучать практическую деятельность работников по организации питания.

7.2. Члены комиссии имеют право вносить предложения по улучшению организации питания.

7.3. По результатам контроля члены комиссии обязаны предоставить акт.

Ежегодный план работы бракеражной комиссии по БМАДОУ «Детский сад № 23 «Золотой ключик»

Мероприятия в детском саду	Сроки выполнения	Ответственный
Проведение организационных совещаний		Председатель комиссии
Отслеживание качества готовых блюд	Ежедневно	Члены комиссии
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежеквартально	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1–2 раза в неделю	Члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Член комиссии
Контроль за технической исправностью оборудования пищеблока	2 раза в месяц	Члены комиссии
Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии, медицинский работник
Работы с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
Отчет на Совете ДОУ о проделанной работе комиссии	май	Председатель комиссии

8. Ответственность членов комиссии

8.1. Члены комиссии несут ответственность за достоверность излагаемых фактов по итогам контроля за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

8.2. Выполнение настоящего Положения.

9. Заключительные положения

9.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

9.2. Выдача готовой продукции производится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

10. Делопроизводство

10.1. Бракеражный журнал

10.2. Акты контроля.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575814

Владелец Евсеева Татьяна Владимировна

Действителен с 01.03.2022 по 01.03.2023