

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 11
общеразвивающего вида Василеостровского района Санкт-Петербурга**

ПРИНЯТО

Решением

Общего собрания работников

08.11.2019 протокол № 2

С учетом мнения Совета родителей

08.11.2019 протокол № 2

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий

_____ М.В. Лимарева

08.11.2019 приказ № 168-ОД

П О Л О Ж Е Н И Е
о Бракеражной комиссии

Санкт-Петербург
2019 г.

I. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 11 общеразвивающего вида Василеостровского района Санкт-Петербурга (далее – Бракеражная комиссия) является органом, осуществляющим контроль за организацией питания, качеством поставляемых услуг, поставляемых продуктов и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи воспитанникам Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 11 общеразвивающего вида Василеостровского района Санкт-Петербурга (далее - ОУ).

1.2. В своей деятельности Бракеражная комиссия руководствуется:

- законодательством РФ,
- нормативно-правовыми и локальными актами, регламентирующими организацию питания;
- Уставом ОУ.

1.3. Бракеражная комиссия является постоянно действующим органом ОУ и осуществляет свои полномочия на общественных началах.

1.4. Бракеражная комиссия взаимодействует с органами управления ОУ и организациями общественного питания на основе принципов сотрудничества и автономии.

II. Цели и задачи Бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия создается в целях осуществления контроля за организацией питания, качеством поставляемых услуг, поставляемых продуктов и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи воспитанникам.

2.2. Основные задачи Бракеражной комиссии:

- Обеспечение гарантий прав детей на полноценное питание в условиях ОУ с учётом действующих натуральных норм питания и состояния здоровья каждого воспитанника;
- Осуществление контроля за качеством организации горячего питания, прием оказываемых услуг;
- Анализ организации питания.

2.3. Полномочия Бракеражной комиссии:

- Участвует в составлении плана работы Бракеражной комиссии на учебный год и действует в течение учебного года на основании утверждённого плана работы;
- Участвует в рассмотрении обращений, жалоб родителей на организацию питания детей;
- Осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- Проверяет на пригодность помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил и условий их хранения;
- Следит ежедневно за правильностью составления меню-раскладок;
- Контролирует организацию работы на пищеблоке;
- Осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- Проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей и основных пищевых веществ;
- Следит и контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- Контролирует полноту вложения продуктов в котел, проверяют выход блюд;
- Проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определение ее цвета и запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.;

- Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему реализованных порций и количеству детей;
- Предотвращает пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания.

III. Состав Бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия включает в себя постоянно действующую группу из числа сотрудников ОУ и представителя Исполнителя по контракту организации горячего питания. Общее количество членов Бракеражной комиссии – 5 человек.

3.2. В состав Бракеражной комиссии входят:

Председатель – заведующий.

Члены комиссии:

Медицинская сестра ДПО № 5,

Повар Исполнителя по контракту организации горячего питания,

Сотрудник ОУ,

Сотрудник ОУ.

3.3. Ежегодно персональный состав Бракеражной комиссии утверждается приказом заведующего на учебный год.

IV. Организация работы Бракеражной комиссии

4.1. Организация работы Бракеражной комиссии.

- 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 заведующим, должны стоять подписи кладовщика и повара.

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

- Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции.

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

- 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.

- 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.

- 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).

- Оценка «неудовлетворительно» 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».

- Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.
- Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на Совете по питанию. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.
- Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.
- Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают 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.
- 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).

4.2. Делопроизводство Бракеражной комиссии.

- Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции ежедневно после снятия пробы. Журнал распечатывается и хранится в отдельной папке. Журнал прошивается, нумеруется и скрепляется печатью поквартально. Храниться журнал на пищеблоке.
- В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний Бракеражная комиссия составляет акт и приостанавливает выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.