|  |  |
| --- | --- |
|  | УТВЕРЖДАЮи.о.заведующего МБДОУдетский сад №63 города Белово\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е.В.Пивкина«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_г.Приказ №\_\_\_ |

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации работы бракеражной комиссии

 муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №63 «Лесная полянка» города Белово»

Беловский г.о.

1. **Общие положения**
	1. Настоящее Положение об организации работы бракеражной комиссии (далее – положение) разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 63 «Лесная полянка» города Белово» (далее – Учреждение) и является локальным актом Учреждения.
	2. Положение о бракеражной комиссии разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.12 «Об образовании Российской Федерации с изменениями от 8 декабря 2020 года, 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 сентября 2020 года №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 января 2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Уставом Учреждения и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.
	3. Настоящее Положение определяет цель, задачи и функции бракеражной комиссии, регламентирует её деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность её членов.
	4. 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 детском саду.
	5. Задачи бракеражной комиссии:
* контроль и качество приготовление блюд;
* контроль за качеством доставляемых продуктов питания;
* контроль за соблюдением санитарно – гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в детском саду.
	1. Состав бракеражной комиссии, сроки её полномочий утверждаются приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением на начало учебного года. Срок полномочий комиссии – 1 год.
	2. В состав бракеражной комиссии входят не менее 3 человек:
* представитель администрации: заведующий Учреждением – председатель комиссии;
* медицинская сестра;
* педагогические сотрудники;
* член профсоюзного комитета детского сада;
* представитель родительской общественности ДОУ.
	1. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники учреждения, приглашенные специалисты.
	2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом ДОУ.
	3. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.
1. **Функции бракеражной комиссии**
	1. К основным функциям бракеражной комиссии в детском саду относят:
* контроль за соблюдением санитарно – гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
* проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения согласно признакам доброкачественности продуктов;
* проверка соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
* проверка соответствия объёмов приготовленного питания объёму 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 ха 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 её цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.
	1. Все блюда и кулинарные изделия, изготовляемые на пищеблоке Учреждения, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.
		1. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
		2. Температура горячих блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствует технологическим документам;
	2. Комиссия периодически 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.
	3. Комиссия составляет акты на возврат невостребованных продуктов.
	4. При выявлении нарушений комиссия составляет акт за подписью всех членов.
	5. Комиссия осуществляет контроль над процессом приема пищи детьми:
* создание благоприятной атмосферы приема пищи (спокойное музыкальное сопровождение, знакомство с блюдом, сервировка стола);
* оценка качества приготовления блюда детьми (количество оставшейся несъеденной пищи, причина).
	1. Комиссия вносит предложения по улучшению питания детей в Учреждении.
	2. Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на совещаниях при заведующем, педсоветах, заседаниях родительского совета.
1. **Оценка организации питания в ДОУ**
	1. Бракеражная комиссия ежедневно проводит снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с меню-требованием.
	2. В меню должны быть представлены: дата, количество детей, сотрудников, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню утверждается заведующим, подписывается медицинской сестрой, кладовщиком, поваром.
	3. Бракеражную пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
	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.
	5. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции.
	6. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественностью).
	7. Оценка качества блюд заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии, проводивших бракераж.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовления блюд, привлекаются к материальной и другой ответственности.

* 1. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.
	2. Бракеражная комиссия проверяет порционные вторые блюда (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания 10 порций (изделий), которая не должны быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

Для проведения бракеража необходимо иметь на пещеблоке 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).

* 1. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала её реализации. Выдача готовой пищи 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.
	2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.
	3. Основными формами работы бракеражной комиссии являются:
* совещания, которые проводятся не менее 1 раза в квартал;
* контроль, осуществляемый заведующим Учреждения, членами бракеражной комиссии, согласно плану производственного контроля Учреждения.
	1. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел заведующему детским садом на совещании при заведующей, заседания педагогического совета, родительского совета, общего собрания родителей (законных представителей). Результаты работы бракеражной комиссии оформляются в форме протоколов или доклада о состоянии дел по организации питания в Учреждении. Итоговый материал должен содержать констатацию фактов, выводы и, при необходимости, предложения.
	2. Контроль проводится в виде плановых проверок в соответствии с утвержденным планом производственного контроля ДОУ, который обеспечивает периодичность и исключает нерациональное дублирование в организации проверок и в виде оперативных проверок с целью установления фактов и проверки сведений о нарушениях.

Примерный перечень вопросов, подлежащих контролю и рассмотрению:

* оценка органолептических свойств приготовленной пищи;
* контроль за полнотой вложений продуктов в котел;
* предотвращение желудочно – кишечных заболеваний и пищевых отравлений;
* контроль за соблюдением технологий приготовления пищи;
* контроль за наименованием блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям , указанных в технологических картах;
* обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке;
* контроль за организацией сбалансированного безопасного питания;
* контроль за хранением и реализацией пищевых продуктов;
* контроль за качеством поступающих пищевых продуктов и наличием сопроводительных документов;
* ведение журналов бракеража готовой кулинарной продукции и бракеража поступающего продовольственного сырья;
* контроль за качеством готовых блюд и соблюдением объема порции;
* контроль за температурой горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу;
* контроль за выполнением норм питания и витаминизацией пищи;
* контроль за ежедневным осмотром работников, контактирующих с пищевой продукцией (продовольственным сырьем), на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей ела, признаков инфекционных заболевании;
* контроль за соблюдением питьевого режима;
* контроль за закладкой основных продуктов питания;
* контроль за отбором суточной пробы.

Итоги проверок заслушиваются на совещании при заведующем, где обсуждаются замечания и предложения по организации и качества питания в детском саду.

* 1. Администрация ДОУ обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры по устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.
1. **Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии**
	1. Бракеражная комиссия имеет право:
* выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в детском саду;
* 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 ДОУ;
* ходатайствовать перед администрацией детского сада о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в дошкольном образовательном учреждении.
	1. 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;
* 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 разовых порций и количеству воспитанников;
* проводить просветительскую работу с педагогами и родителями воспитанников.
	1. Бракеражная комиссия несёт 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 основных продуктов, в актах на списание невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия детей.
1. **Делопроизводство**
	1. Учреждение ведёт:
* акты на возврат невостребованных продуктов питания;
* журнал бракеража готовой продукции;
* журнал бракеража скоропортящейся продукции;
* журнал учёта температуры холодильного оборудования;
* журнал учёта влажности и температуры складских помещений;
* ведомость контроля за питанием.
	1. Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью учреждения.
	2. Документация бракеража хранится у старшей медицинской сестры.
1. **Заключительные положения**
	1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии в детском саду является локальным нормативным актом и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего ДОУ.
	2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.
	3. Данное Положение принимается на неопределенный срок и действует до замены новым. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренным в п.6.1. настоящего Положения.
	4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.