

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 84 «Алёнка» города Смоленска
МБДОУ «Детский сад № 84 «Алёнка»

ПРИНЯТО

Общим собранием работников
МБДОУ «Детский сад № 84 «Алёнка»
Протокол № 1 от 29.08.2022 г.
Мнение Совета родителей
учтено
Протокол № 1 от 29.08.2022 г.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом МБДОУ
«Детский сад № 84 «Алёнка»
№ 224-од от 01.09.2022 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО
ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ДЕТСКИЙ САД № 84 «АЛЁНКА»
ГОРОДА СМОЛЕНСКА**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 84 «Алёнка» города Смоленска (далее Детский сад) в соответствии со статьей 30 Федерального закона от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Уставом МБДОУ, утвержденного Постановлением главы Администрации города Смоленска от 13.11.2020 г. № 2491-адм, Санитарно-эпидемиологическими правилами СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28.

1.2. Повседневный контроль качества выпускаемой продукции осуществляет бракеражная комиссия.

2. Основные задачи бракеражной комиссии

2.1. Основная задача бракеражной комиссии – обеспечение выпуска высококачественной продукции, отвечающей по своим свойствам требованиям действующей документации, а также обеспечение соблюдения последовательности и правильности установленных требований на всех стадиях процесса производства продукции.

2.2. Бракеражная комиссия, осуществляет проверку каждой партии готовых блюд, изделий, напитков и полуфабрикатов до начала реализации. Бракераж пищи проходит в присутствии непосредственного изготовителя продукции.

2.3. Порционные блюда контролируются в течение рабочего дня.

2.4. Контроль качества продукции, реализуемой на кухне, осуществляется при ее приемке путем определения фактического веса штучных изделий, полуфабрикатов и отдельных компонентов, проводят органолептическую оценку качества пищи.

2.5. После проверки качества блюд, комиссия проверяет на раздаче правильность хранения блюд, наличие компонентов для оформления, отпуска блюд, температуру блюд.

2.6. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд осуществляется по пятибалльной системе, с учетом их специфических свойств.

2.7. При необходимости продукция может быть направлена на исследование в санитарно-техническую пищевую лабораторию.

3. Функции бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия осуществляет следующий контроль:
- соблюдение технологии приготовления блюд;

- соблюдение норм закладки сырья, обеспечивающих правильный выход готовых блюд;
 - соблюдение санитарных правил хранения и реализации готовых изделий;
 - соблюдение правил личной гигиены.
- 3.2. При обнаружении нарушений составляется акт проверки для принятия мер.

4. Состав бракеражной комиссии

- 4.1. В состав бракеражной комиссии Детского сада входят:
- заведующий Детского сада;
 - кладовщик;
 - медсестра (по согласованию), при ее отсутствии заведующий хозяйством.
- 4.2. Из числа членов бракеражной комиссии выбирается председатель.
- 4.3. Заведующий Детского сада издает приказ о составе бракеражной комиссии.

5. Делопроизводство бракеражной комиссии

- 5.1. Учреждение, в котором организовано приготовление питания, обязано иметь бракеражный журнал, который обязательно прошнуровывается, пронумеровывается и скрепляется печатью и подписью заведующего Детским садом.
- 5.2. В журнале бракеража готовой продукции записывается:
- дата и час изготовления блюда;
 - время снятия бракеража;
 - наименование готового блюда;
 - результаты органолептической оценки качества готовых блюд;
 - разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия;
 - подписи членов бракеражной комиссии;
 - результат взвешивания порционных блюд;
 - примечание.

План работы бракеражной комиссии

Мероприятия в МБДОУ	Сроки выполнения	Ответственный
Проведение организационных совещаний	3 раза в год	Председатель комиссии
Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	ежедневно	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	постоянно	Члены комиссии в присутствии повара
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	ежедневно	Члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	постоянно	Члены комиссии (медицинский работник, председатель)
Разъяснительная работа с воспитателями	3 раза в год	Председатель комиссии, медицинский работник
Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
Отчет на педагогическом совете о проделанной работе комиссии	ноябрь май	Председатель комиссии