

«ПРИНЯТО»

Решением
Общего собрания работников
МБДОУ д/с № 455
Протокол № 5
от «05» 12 2023г.

«УТВЕРЖДЕНО»

Приказом от «05» 12 2023г.
№ 193-09
Заведующий МБДОУ д/с № 455
О.В. Савиц



«СОГЛАСОВАНО»

Председатель первичной
организации работников
МБДОУ д/с № 455
Е. В. Вернер
«05» 12 2023г.



**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**
муниципального бюджетного дошкольного образовательного
учреждения города Новосибирска «Детский сад № 455 «Снеговичок»

1. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Уставом муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения города Новосибирска «Детский сад № 455 «Снеговичок» (далее – Учреждение) в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении.

1.2. Настоящее Положение регламентирует порядок создания и функционирования бракеражной комиссии (далее – Комиссия).

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЕ СОСТАВ

2.1. Комиссия создается приказом заведующего Учреждением ежегодно по состоянию на 31 августа.

2.2. В состав Комиссии входят:

- заведующий Учреждением (председатель комиссии);
- калькулятор (медицинская сестра);
- шеф-повар.

3. ПОЛНОМОЧИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

3.1. В полномочия Комиссии входит:

- ежедневный контроль за правильностью составления меню;
- проверка соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- присутствие при закладке основных продуктов, проверка выхода блюд;
- проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- проведение органолептической оценки готовой пищи;
- при проведении бракеража готовой продукции Комиссия руководствуется требованиями к технологии и качеству приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии с «Технологическими картами»;
- осуществление контроля санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверка на пригодность складских и других помещений для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- осуществление контроля сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи.

3.2. Комиссия проводит оценку качества продукции по органолептическим показателям:

- Внешний вид – показатель, который характеризует общее зрительное впечатление от блюда (изделия), включает ряд таких единичных показателей, как форма, состояние поверхности, односторонности по размеру, качество оформления и т.д.

- Цвет (окраска) – показатель внешнего вида, характеризующий впечатление, вызванное отраженными световыми лучами видимого цвета.

- Запах – показатель качества, определяемый с помощью органов обоняния.

- Консистенция – показатель качества блюд и кулинарных изделий, определяет агрегатное состояние продукта (жидкое, твердое и т.д.) степень его однородности (однородное, хлопьевидное, творожистое и т.д.), механические свойства (хрупкость, вязкость, упругость, пластичность).

- Вкус – важнейший показатель качества кулинарной продукции, оказывающий решающее влияние на оценку качества продукции.

3.3. По результатам проверки выхода блюд, их качества калькулятор (медицинская сестра) отражает данные в бракеражном журнале, оценивая по следующей системе:

- оценка «отлично» - дается таким блюдам и изделиям, которые соответствуют органолептическим показателям, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями;

- оценка «хорошо» - дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют незначительный дефект (недосолен, не доведена до нужного цвета и т.д.);

- оценка «удовлетворительно» - дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но приготовленные для реализации без переработки;

- оценка «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.

3.4. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний Комиссия обязана приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

4.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента его принятия на общем собрании трудового коллектива, согласования с первичной профсоюзной организацией и утверждения руководителем Учреждения.

4.2. Изменения и дополнения в настоящее Положение согласовываются, принимаются и утверждаются в порядке, предусмотренном пунктом 4.1. настоящего Положения.

4.3. Настоящее Положение действительно до утверждения нового.