Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад «Надежда» с. Рамзай

ПРИНЯТО:
Решение педагогического совета МБДОУ
Протокол № 1 от 31.08.2023

УТВЕРЖДЕНО:
Заведующий МБДОУ
детского сада «Надежда»
_____ Н.В. Иванова
Приказ № 14 от 31.08.2023

Положение о бракеражной комиссии детского сада

1. Общие положения

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с уставом Образовательного учреждения в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией Образовательного учреждения.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием работников Образовательного учреждения. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом руководителя Образовательного учреждения.

Работает по плану утвержденным руководителем Образовательной организации (Приложение).

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 4-5 членов. В состав комиссии могут входить: руководитель Образовательного учреждения (председатель комиссии);
заместитель заведующего по образовательной работе;
медсестра (при наличии);
заведующий хозяйством;
воспитатель (1-2);
помощник воспитателя (1-2);
член профсоюзного комитета (при наличии).

3. Полномочия комиссии

3.1. Комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания:
- контролировать выполнение принятых решений; направлять при необходимости продукцию на исследование в санитарнотехнологическую пищевую лабораторию;
- составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание невостребованных порций, недоброкачественных продуктов;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания;
- ходатайствовать перед администрацией ДОУ о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания.

3.2. 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 работ ы на пищеблоке;
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

- осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следить за правильностью составления меню;
- присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;
- осуществлять контроль соответствия пиши физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- проводить органолептическую оценку готовой пищи;
- проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порции и количеству воспитанников.

3.3. Комиссия песет ответственность:
- за выполнение закрепленных за ней полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации;
- за достоверность излагаемых фактов в учетно-отчетной документации.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

3.4. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

3.5. 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.

3.6. 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). Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке 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), линейку.

3.7. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по пяти балльной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

3.8. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

3.9. Администрация Образовательного учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

3.10. Комиссия осуществляет свою деятельность на общественных началах.

3.11. Основными формами работы комиссии
являются: совещания, которые проводятся 1 раз в
квартал:
контроль, осуществляемый руководителем ДОУ, членами комиссии, согласно плану производственного контроля за организацией и качеством питания в детском саду.

3.12. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел заведующему Образовательным учреждением на заседании Совета по питанию, заседания общего собрания работников Образовательного учреждения, Совета родителей.

Результаты работы комиссии оформляются в форме протоколов или доклада о состоянии

дел по организации питания в дошкольном образовательном учреждении.

4. Делопроизводство

4.1. Комиссия ведет акты на списание невостребованных порций и следующие журналы:

- Гигиенический журнал (сотрудники);
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования:
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного па одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;

Журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых

- приборов, оборудования;
- Ведомость контроля за рационом питания детей.

4.2. Журналы в бумажном виде должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью учреждения. Возможно ведение журналов в электронном виде.

5. Заключительные положения

6.1 Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается па Общем собрании работников Образовательного учреждения, утверждается и вводится в действие приказом заведующего

6.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

6.3. Данное Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.6.1, настоящего Положения.

- После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Приложение

УТВЕРЖДЕНО:
Заведующий _____ Н.В. Иванова

План работы бракеражной комиссии

Мероприятия в детском саду	**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	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии кладовщика
Отслеживание технологии приготовления,закладки продуктов, выхода блюд	ежедневно	Члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Члены комиссии (медицинский работник)
Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Члены комиссии (медицинский работник)
Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
Отчет на Общем собрании работников Образовательного учреждения о проделанной работе комиссии	Декабрь, май	Председатель комиссии

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД "НАДЕЖДА" С. РАМЗАЙ, Иванова Наталья Владимировна, Заведующий
19.12.23 15:44 (MSK) Сертификат A411AB63503868E81B689E6C41A3F03C