РАССМОТРЕНО

Советом МБДОУ «Детский сад № 208» г.о. Самара

Протокол № 4 от 27.02.2020 г.

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий МБДОУ

«Детский сад №208» г.о. Самара
_____/О.П. Быкова
Приказ № 15-ОД от 02.03.2020

C=RU, O="МБДОУ "" Детский сад №208"" г.о. Самара", CN=Быкова О.П., E=doo208@samara.edu.ru
2022.05.13 15:48:06+03'00'

ПРИНЯТО
с учетом мнения Совета родителей
Советом МБДОУ «Детский сад № 208» г.о. Самара

Протокол № 3 от 28.02.2020 г

ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ МУНЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕКНТЕОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАВТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ «ДЕТСКИЙ САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА № 208» Г. О. САМАРА

1. Общие положения.

1.1.Комиссия по бракеражу (бракеражная комиссия) является ежегодно выборным органом контроля организации питания в МБДОУ «Детский сад общеразвивающего вида №208» (далее - ДОУ).

1.2.Состав бракеражной комиссии избирается трудовым коллективом на Общем собрании работников ДОУ в количестве не менее 3 человек.

1.3.В состав бракеражной комиссии ДОУ могут входить:

-заведующий ДОУ,

-заведующий хозяйством;

-повар,

-сотрудники ДОУ,

-медсестра ДОУ.

-представитель родительского комитета

1.4.Бракеражная комиссия действует на основании:

-Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 23.06.2014) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"

-СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно эпидемиологические требования к устройству,содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"

-Устава МБДОУ «Детский сад общеразвивающего вида №208».

1.5. Бракеражная комиссия создается с целью организации контроля за приготовлением пищи в МБДОУ. Результаты контроля регистрируются в специальных журналах, ведение которых обязательно.

1.6. Бракеражная комиссия обязательно проходит соответствующий инструктаж перед началом нового учебного года.

1.7. Данное Положение о бракеражной комиссии действительно с момента утверждения и до введения нового.

2. Основные задачи.

2.1. Главными задачами бракеражной комиссии являются:

- охрана здоровья детей, создание здоровых и безопасных условий для воспитанников ДОУ и трудового коллектива;
- соблюдение санитарно-эпидемиологических правил и нормативов в работе всего

персонала ДОУ, а также контроль их исполнения;

- контроль за организацией приготовления питания в ДОУ;
- контроль за содержанием пищеблока, оборудованием, и за условиями хранения

пищевых продуктов.

2.2. Бракеражная комиссия осуществляет следующие функции:

- контролирует организацию питания в ДОУ (соблюдение требований к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде, к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий, к составлению ежедневного меню для организации питания

детей в ДОУ, к режиму питания, к перевозке и приему пищевых продуктов в ДОУ);

- информирует руководителя ДОУ, учредителя о возникновении аварийных ситуаций в ДОУ (на пищеблоке);
- контролирует поступление продуктов в ДОУ ответственным лицом и регистрацию
- в журнале бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов; осуществляет ведение Журнала бракеража готовой кулинарной продукции (согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам);
- проводит инструктаж по соблюдению требований СанПиН;
- осуществляет контроль за выдачей готовой пищи и отбору суточной пробы;
- оформляет Акт возврата недоброкачественных продуктов питания и т.д.

3. Права и ответственность бракеражной комиссии.

3.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- контролировать поступление продуктов в ДОУ;
- регистрировать поступающие продукты в соответствующем Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДОУ
- составлять Акт и другую документацию на недоброкачественную продукцию с целью возврата поставщикам;
- участвовать в списании (в комиссии по списанию) недоброкачественной продукции
- контролировать организацию приготовления питания; в т.ч. – выполнения требований условий хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий; выдачу готовой продукции (пищи), предварительно проведя приемочный контроль на качество и соответствие технологии приготовления
- контролировать составление ежедневного меню, отвечающего всем требованиям
- контролировать объемы порций приготавливаемых блюд;
- регистрировать результаты контроля в специальном Журнале бракеража готовой кулинарной продукции (контролировать отбор суточной пробы в необходимом объеме и ее хранение (в т.ч. маркировку);
- разрабатывать, принимать и утверждать инструктаж по соблюдению требований СанПиН работниками пищеблока и помощниками воспитателей;
- контролировать выполнение Договоров с поставщиками продуктов питания, выполнение сроков поставки;

- информировать руководителя ДОУ и вышестоящее руководство отдела образования, учредителя и администрацию органов местного самоуправления о возникновении на пищеблоке (либо в складном помещении) аварийных ситуаций;
- контролировать работу пищеблока и организацию питания во время карантина,

подъема инфекционных заболеваний и др.;

- доводить до сведения руководителя ДОУ о замечаниях по контролю за приготовлением пищи.

3.2. Бракеражная комиссия ответственна за:

- соблюдение и выполнение требований по условиям хранения, приготовления и реализации пищевой продукции в ДОУ;
- ведение Журнала бракеража готовой пищевой продукции и Журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
- выполнение требований по отбору и хранению суточной пробы в ДОУ на пищеблоке
- выполнение требований по составлению ежедневного меню-требования на основе десятидневного меню ДОУ,
- качество принимаемой продукции, и ее хранение;
- своевременное и оперативное информирование вышестоящее руководство ДОУ об аварийных случаях на пищеблоке.

4.Организация деятельности бракеражной комиссии.

4.1. Бракеражная комиссия избирается на заседании Общего собрания работников ДОУ в количестве не менее 3 человек, до начала учебного года. Ее состав утверждается приказом заведующего ДОУ.

4.2. Работает бракеражная комиссия на общественных началах (возможно стимулирование членов комиссии ежемесячными денежными премиями при условии наличия средств в ФОТ).

4.3. Бракеражная комиссия работает на основе требований СанПиН в части контроля за организацией питания детей в ДОУ, Приказа заведующего ДОУ по организации питания детей в ДОУ и данного Положения.

4.4.Ответственное лицо бракеражной комиссии систематически ведет контроль за приемом пищевой продукции в ДОУ и ее регистрации в Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДОУ (

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОУ осуществляется в соответствии с

-при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность, напр., товарно-транспортная накладная, в которой указываются сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, орган, ее зарегистрировавший;

-продукция поступает в таре производителя (поставщика);
-документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции;
-не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

Пищевые продукты хранятся в ДОУ:

-в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными пред-
приятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.
-бракеражная комиссия ежедневно контролирует соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании

4.5.Бракеражная комиссия проводит органолептическую оценку пищи на основе соответствующей Методики

4.6.В случае обнаружения недоброкачественных продуктов питания, бракеражная комиссия оформляет Акт о недоброкачественной продукции, с указанием оснований.

4.7.Бракеражная комиссия ежедневно контролирует соблюдение технологии приготовление пищи, делая соответствующие записи в Журнале бракеража готовой пищевой продукции ДОУ

В Журнале обязательно фиксируется: дата и час изготовления блюда, время снятия бракеража, наименование блюда (по меню-требованию), результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда, подписи членов бракеражной комиссии и, если имеются, факты запрещения к реализации готовой продукции.

Контроль за приготовлением и выдачи пищи в ДОУ:

В соответствии. СанПиН выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией (одним из его членов). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. Определяется масса готового блюда путём его взвешивания на кухонных весах с маркировкой «готовая продукция».

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности,
блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда).

Суточная проба отбирается в объеме:

-порционные блюда - в полном объеме;
-холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве
не менее 100 г.;
-порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).
Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2... - +6 С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.
Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.
4.8. Бракеражная комиссия при контроле за организацией питания в ДОУ должна учитывать рекомендуемые суточные наборы продуктов для организации питания детей в ДОУ
4.9. Бракеражная комиссия контролирует ежедневное ведение меню для родителей, для
обеспечения преемственности питания. При необходимости участвует в организации и проведении родительских собраний по теме питания детей в ДОУ, знакомит родителей с ассортиментом питания ребенка в ДОУ.
4.10. Ответственное лицо (член бракеражной комиссии) проводит в ДОУ ежедневную С-витаминизацию третьих блюд в соответствии. Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.
- Искусственная С-витаминизация в ДОУ осуществляется из расчета для детей от 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3-6 лет - 50,0 мг на порцию.
- Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 С (для компота) и 35 С (для киселя) непосредственно перед реализацией.
- Витаминизированные блюда не подогреваются!
- Данные о витаминизации блюд заносятся ответственным лицом бракеражной комиссии в Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд ДОУ, который храниться один год.
4.11. Бракеражная комиссия контролирует проведение в ДОУ мероприятий, исключающих проникновение насекомых и грызунов (мероприятия по дезинсекции и дератизации в соответствии с требованиями к проведению дезинфекционных и дератизационных мероприятий).
4.12. Бракеражная комиссия выполняет требования, предписания, замечания и предложения, вынесенные контролирующими органами Роспотребнадзора, прокуратуры, инспектора по питанию и др. в указанные сроки.

5. Документация

5.1. Бракеражная комиссия ведет ежедневно:

Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.
Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
ДОУ, утверждается заведующим ДОУ, пронумеровывается, сшивается и скрепляется
подписью руководителя и печатью ДОУ. Журнал хранится в ДОУ в течение одного года.
Примечание* (отмечаются факты списания, возврата продукции)
Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
Журнал бракеража готовой кулинарной продукции ДОУ, утверждается заведующим ДОУ, пронумеровывается, сшивается и скрепляется подписью руководителя и печатью ДОУ. Храниться в ДОУ в течение одного года.