

ПРИНЯТО:
Общее собрание
трудоого коллектива ГБОУ ООШ №2
Протокол № 2
от « 28» августа 2021г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ ООШ
_____ Е.В.Телегина
Приказ № 21 -од
от «01» сентября 2021г.

СОГЛАСОВАНО:
Родительская общественность
_____Лялина Т.Е.

**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ
«детский сад «Чайка»
государственного бюджетного общеобразовательного
учреждения Самарской области основной
общеобразовательной школы № 2
имени полного кавалера ордена Славы
Павла Федоровича Власова с.Солнечная Поляна
городского округа Жигулевск Самарской области**

с.Солнечная Поляна

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
структурного подразделения детского сада «Чайка»
государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области
основной общеобразовательной школы №2 имени полного кавалера ордена Славы
папвля Федоровича Власова с.Солнечная Поляна
городского округа Жигулевск Самарской области, реализующего основные
общеобразовательные программы дошкольного образования

1. Общие положения

1.1. Основываясь на принципе единоначалия и коллегиальности управления учреждением в соответствии с Положением структурного подразделения детского сада «Чайка» (далее по тексту – СПДС), реализующего основные общеобразовательные программы дошкольного образования, в составе государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области основной общеобразовательной школы №2 с.Солнечная Поляна городского округа Жигулевск Самарской области, требований санитарно-эпидемиологических правил и нормативов для дошкольных образовательных организаций (СП 2.4.3648-20), в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических, технологических требований при приготовлении и раздаче пищи в СПДС создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Задачами бракеражной комиссии являются: оценка органолептических свойств приготовленной пищи; контроль за полнотой вложения продуктов в котел; предотвращение пищевых отравлений; предотвращение желудочно-кишечных заболеваний; контроль за соблюдением технологии приготовления пищи; обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке; контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СП 2.4.3648-20 «Санитарно эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

2. Порядок создания бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора ГБОУ ООШ №2.

2.2. Численный состав должен быть не менее трех человек.

2.3. Председателем бракеражной комиссии является старший воспитатель, выполняющий функцию медицинской сестры.

2.4. В состав комиссии входят: старший воспитатель; член коллектива; представитель родительской общественности.

3. Полномочия комиссии

3.1. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке, разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи в соответствии с методикой проведения данного анализа:
 - осмотр внешнего вида образцов пищи (внешний вид, цвет);
 - определение запаха пищи;
 - снятие пробы на вкус (вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления), т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.
- записывает в бракеражный журнал соответствующие оценки после пробы каждого блюда:
 - «отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;
 - «хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;
 - «удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;
 - «неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления пищи нельзя исправить. К раздаче не допускается, требуется замена пищи.
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

4. Оценка организации питания

- 4.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно производит снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 4.2. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием. В нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюд, количество и наименование выданных продуктов. Меню должно быть согласовано с руководителем СПДС.
- 4.3. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражен отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.
- 4.4. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.
- 4.5. 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.

4.6. 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 кипятиком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

4.7. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить (не допустить) выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.8. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в Журнал бракеража готовой продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у младшего воспитателя, выполняющего функцию медицинской сестры.

5. Права комиссии

Комиссия имеет право требовать выполнения и принятия мер к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

6. Ответственность комиссии

Комиссия несет ответственность за выполнение закрепленных за ней полномочий в соответствии принимаемых решений законодательным и нормативным актам Российской Федерации.