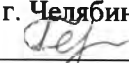


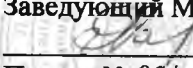
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 10 г. Челябинска»

Адрес: 454108, г. Челябинск, ул. Челябинского рабочего, 1а  
Тел: 256-35-31, 259-35-60; e-mail: ya.mdou10@yandex.ru

**СОГЛАСОВАНО:**

Председатель Совета МБДОУ «ДС №10  
г. Челябинска»  
 (протокол № 2 от 12.01.2021)

**УТВЕРЖДАЮ:**

Заведующий МБДОУ «ДС № 10 г. Челябинска»  
 С.Г. Паюсова  
Приказ № 01/о-44 от 12.01.2021



**Положение о бракеражной комиссии  
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения  
«Детский сад № 10 г. Челябинска»**

**1. Общие положения**

1.1. Данное Положение разработано в целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 10 г. Челябинска» (далее МБДОУ) и в соответствии с: – Федеральным Законом РФ от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 08.12.2020; – Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; – Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; – Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 13.07.2020; – Уставом муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №10 г.Челябинска»

1.3. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке МБДОУ, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

1.4. Учреждение имеет:

- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение №1);
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение №2).

1.5. Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью учреждения.

1.6. Журнал бракеража готовой пищевой продукции хранится на пищеблоке; Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции хранится на складе и заполняется кладовщиком по мере поступления пищевой продукции.

**2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав**

2.1. Бракераж готовой пищевой продукции производит бракеражная комиссия.

2.2. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего МБДОУ на начало календарного года.

**3. Полномочия комиссии**

Бракеражная комиссия учреждения:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и 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;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.; в соответствии с методикой проведения ( Приложение №3), с занесением результатов органолептической оценки в Журнал бракеража готовой пищевой продукции и заверяет оценку личными подписями членов комиссии.
- имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению причин замечаний.
- при проведении бракеража комиссия руководствуется требованиями к технологии и качеству приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии с « Технологическими картами»
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей ( Приложение №4)

#### **4. Оценка организации питания в МБДОУ**

4.1. Оценка качества блюд и кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак) ( Приложение №3).

4.2. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. Выдача готовой пищи производится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом.

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

#### **5. Заключительные положения**

5.1. Члены бракеражной комиссии назначаются приказом руководителя.

5.2. Администрация МБДОУ при установлении стимулирующих надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

5.3 Администрация МБДОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.