

**Положение
о бракеражной комиссии
муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение города Нягани
«Детский сад №8 «Росинка»**

1. Общие положения

1.1. Данное Положение разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации с изменениями от 8 декабря 2020 года, Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.2. Настоящее Положение определяет цель, задачи и функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (далее комиссия), регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

1.3. Комиссия, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания детей, качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в детском саду.

2. Образование и состав бракеражной комиссии

2.1. Комиссия создается на основании приказа руководителя детского сада.

2.2. Количественный состав бракеражной комиссии утверждается руководителем, но не может быть менее трех человек.

2.3. В необходимых случаях в состав комиссии могут быть включены другие работники детского сада, приглашенные специалисты, родители.

2.4. Члены комиссии работают на добровольной основе.

3. Основные задачи

3.1. Комиссия в своей деятельности руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СП 2.4.3648-20, СП 3.1/2.4.3598-20, технологическими картами, ГОСТами, настоящим положением и другими внутренними документами организации.

3.2. В задачи комиссии входит:

- предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарно-гигиенических требований в помещениях пищеблока при приготовлении и раздаче пищи в детском саду;
- обеспечение пищеблока качественными продуктами питания;
- организация полноценного питания.

4. Оценка организации питания

4.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

4.2. Определяется запах пищи.

4.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

4.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности:

- из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде;
- 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.

5. Порядок работы бракеражной комиссии

5.1. Комиссия в полном составе ежедневно приходит на оценку органолептических показателей и качество блюд (бракеражную пробу) за 30 минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с основным и ежедневным меню.

5.2. В меню должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующей, должна стоять подпись повара.

5.3. Бракеражную пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

5.4. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

5.5. Результаты бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции (бракеражный) до начала выдачи готовой продукции и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у ответственного за питание. В журнале отмечают результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом.