

УТВЕРЖДЕНО
Приказом заведующего
МБДОУ «Детским садом №134»
от 18.04.18 № 17/1 осн
Ничепляевой Н.Н.



Положение о бракеражной комиссии муниципального бюджетного
дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад № 134» общеразвивающего вида

1. Общие положения

1.1. Положение о бракеражной комиссии (далее-Комиссия) в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 134» (далее-Учреждение) разработано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ; постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; Уставом Учреждения.

1.2. Настоящее положение регламентирует контроль за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке Учреждения.

2. Порядок создания комиссии

2.1. В целях обеспечения безопасного и качественного приготовления пищевой продукции на пищеблоке бракеражная комиссия осуществляет контроль за отбором проб от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Состав бракеражной комиссии назначается приказом заведующего Учреждением в составе 3-х человек. Комиссия ежедневно проводит снятие бракеражных проб за 30 минут до начала выдачи готовых блюд. Результат контроля регистрируется в журнале бракеража готовой продукции.

3. Права и ответственность Комиссии

3.1. Комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по качеству и безопасности приготовления пищевой продукции на пищеблоке;
- давать рекомендации, направленные на улучшение качества и безопасность питания в Учреждении.

3.2. Комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ним полномочий;
- за принятие решений по вопросам предусмотренными настоящим положением.

3.3. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены Комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4. Содержание и формы работы Комиссии

4.1. Комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно Комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим Учреждения.

4.2. Пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно 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 выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

4.3. Результаты пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у ответственного лица за составление меню.

4.4. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (внешний вид, запах, вкус, готовность и дают разрешение к реализации блюд).

4.5. 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 пяти порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения $\pm 5\%$ от нормы выхода).

5. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение

5.1. Настоящее Положение утверждается приказом заведующего Учреждением.

5.2. Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом заведующего Учреждением.

5.3. Настоящее положение действительно до утверждения нового.

Пропитувачо
Пропитувано
На 3-тмечех
Заведующия Н.Ц.Ицелляева
« 2023