

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №22 комбинированного вида Василеостровского района Санкт-Петербурга**

ПРИНЯТО

На общем собрании работников ГБДОУ
детский сад №22 Василеостровского района
Протокол от «25» декабря 2020 года № 2

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий
ГБДОУ детский сад № 22
Василеостровского района

_____ А.В. Кравцова
Приказ от «25» декабря 2020
№260-од

**Положение
о бракеражной комиссии
государственного бюджетного дошкольного
образовательного учреждения детский сад №22
комбинированного вида Василеостровского
района Санкт-Петербурга**

1. Общие положения

- 1.1. Бракеражная комиссия государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад №22 комбинированного вида Василеостровского района Санкт-Петербурга (далее- ГБДОУ) создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи и выполнением санитарно-гигиенических требований создается и действует бракеражная комиссия.
- 1.2. Положение о бракеражной комиссии разработано на основании
 - Постановления главного санитарного врача Российской Федерации «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020 №32;
 - Постановления главного санитарного врача Российской Федерации «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28.09.2020 №28,а также сборников рецептов, технологических карт, ГОСТ.
- 1.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией ГБДОУ.
- 1.4. Срок действия данного положения не ограничен. Положение действует до принятия нового
- 1.5. Положение о бракеражной комиссии подлежит размещению на официальном сайте ОУ в сети «Интернет» и обновлению в течение десяти рабочих дней со дня их создания, получения или внесения в них соответствующих изменений.
- 1.6. Электронный документ Положения о бракеражной комиссии, подписанный электронной подписью, должен соответствовать условиям статьи 6 Федерального закона от 6 апреля 2011 г. N 63-ФЗ "Об электронной подписи" <4> для их признания равнозначными документам на бумажном носителе, подписанным собственноручной подписью.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.

- 2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием ГБДОУ. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего. Бракеражная комиссия состоит из 3-5 членов. В состав комиссии входят: заведующий ГБДОУ (председатель); председатель ПК; представитель АО «ФИРМА ФЛОРИДАН»; медицинская сестра, заместитель заведующего.

3. Основные задачи работы бракеражной комиссии

- 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

4. Полномочия бракеражной комиссии

- 4.1. Бракеражная комиссия в составе не менее 3-х человек ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 20-30 минут до начала раздачи готовой пищи.

- 4.2. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи старшей медсестры, кладовщика, шеф-повара (повара).
- 4.3. Бракеражную 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.
- 4.3.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью; хранится у кладовщика.
- 4.3.2. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).
- 4.3.3. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.
- 4.3.4. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.
- 4.3.5. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).
- 4.3.6. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».
- 4.3.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.
- 4.3.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при заведующем. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.
- 4.4. Бракеражная комиссия проверяет суточной пробы.
- 4.5. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается 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. потому 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).
- 4.7. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

5. Оценка организации питания

- 5.1. Замечания и нарушения, установленные бракеражной комиссией в организации питания воспитанников заносятся в бракеражный журнал.
- 5.2. Администрация ГБДОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.