

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МАДОУ детский сад №8
Приказ № 68 от 27.11.2020
Позолотина Е.В.



ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения
детский сад № 8

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением (далее — Учреждение), в соответствии с Уставом Учреждения, в целях осуществления контроля организации питания воспитанников, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении создается и действует Бракеражная комиссия (далее - Комиссия).

1.2. Бракеражная комиссия — комиссия общественного контроля организации и качества питания, сформированная в Учреждении на основании Санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях (СанПиН 2.4.1.3049-13 от 29.05.2013г.).

1.3. Настоящее Положение о Бракеражной комиссии принимается Общим собранием коллектива и вводится в действие на неопределённый срок на основании приказа заведующего Учреждения.

1.4. Изменения и дополнения к Положению оформляются в виде приложений, принятых на Общем собрании коллектива и утверждённых приказом заведующего Учреждения.

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЁ СОСТАВ

2.1. Бракеражная комиссия избирается на Общем собрании коллектива сроком на один год.

2.2. Комиссия состоит из трёх человек:

- заведующий Учреждения (председатель Комиссии), его заместитель; - председатель профкома;
- педагогический работник.

Состав Комиссии утверждается приказом руководителя Учреждения.

2.3. В необходимых случаях в состав Комиссии могут быть включены другие работники Учреждения, приглашённые специалисты — на временной основе.

2.4. Деятельность Комиссии регламентируется настоящим Положением.

3. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ

3.1. Контроль соблюдения санитарных требований при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.

3.2. Контроль качества получаемого сырья, условия его хранения.

3.3. Контроль сроков реализации продуктов питания.

3.4. Контроль организации производственного процесса на пищеблоке.

3.5. Контроль закладки основных продуктов, выход блюд в соответствии с меню-раскладкой.

3.6. Контроль соблюдения технологии приготовления различных блюд.

3.7. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи в соответствии с пятибалльной системой оценки бракеража готовой продукции:

5 - Внешний вид блюда привлекательный, правильной консистенции. Цвет бульона светлый, вкус оптимальный, запах приятный.

4 - Небольшие нарушения внешнего вида (например, макароны слиплись). Бульон менее прозрачный, вкусовые качества нормальные, запах приятный.

3 - Внешний вид блюда удовлетворительный (например, слегка мутный бульон). Вкусовые качества удовлетворительные (например, блюдо немного пересолено), запах удовлетворительный (например, запах горелого не перебивает запах готового блюда).

2 - Внешний вид, вкусовые качества, запах блюда ниже среднего (например, блюдо подгорело, консистенция блюда неправильная, запах горелого перебивает запах готового блюда, блюдо пересолено).

1 - Блюдо не готово к употреблению. Внешний вид и вкусовые качества блюда полностью не соответствуют требованиям и нормам.

Система оценок вклеивается и Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции.

Члены бракеражной комиссии вправе указывать только оценку по пятибалльной системе.

3.8. Снятие пробы за 30 минут до выдачи пищи.

3.8.1. Результаты пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции сразу после снятия пробы, с указанием готовности к выдаче и доброкачественности блюда, оценки органолептических свойств по пятибалльной системе, удостоверяются подписью членов Комиссии.

3.8.2. Не допускается ведение журнала до снятия проб.

3.8.3. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован, скреплён печатью Учреждения.

3.9. Контроль наличия суточной пробы, правильность её хранения.

3.10. Контроль санитарного состояния пищеблока и продуктовых кладовых.

4. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ МЕТОДЫ, ВИДЫ И ФОРМЫ КОНТРОЛЯ

4.1. Контроль осуществляется с использованием следующих методов:

4.1.1. изучение документации;

4.1.2. обследование объекта;

4.1.3. наблюдение за организацией производственного процесса;

4.1.4. беседа с персоналом;

4.1.5. ревизия;

4.1.6. инструментальный метод (с использованием контрольно-измерительных приборов);

4.1.7. и иных правомерных методов, способствующих достижению цели контроля.

4.2. Контроль осуществляется в виде плановых или оперативных проверок.

4.3. Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в Учреждении. Результаты оперативного контроля требуют оперативного выполнения предложений и замечаний, которые сделаны проверяющим в ходе изучения вопроса.

4.4. По совокупности вопросов, подлежащих проверке, контроль по организации питания в Учреждении проводится в виде тематической проверки.

5. ПРАВА И ОТВЕТСТВЕННОСТЬ БРАКЕРДЖНОЙ КОМИССИИ

5.1. Комиссия имеет право:

5.1.1. в случае выявления каких-либо нарушений, замечаний приостановить выдачу готовой пищи;

5.1.2. выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в Учреждении;

5.1.3. ходатайствовать перед администрацией Учреждения о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания воспитанников;

5.1.4. контролировать выполнение принятых решений.

5.2. Комиссия несёт ответственность:

5.2.1. за выполнение установленных полномочий;

5.2.2. за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, в соответствии с действующим законодательством;

5.2.3. за объективность своих действий.

6. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

6.1. Члены Комиссии работают на добровольной основе.

6.2. Администрация Учреждения при распределении стимулирующей части оплаты труда вправе учитывать работу членов Комиссии.

6.3. Администрация Учреждения содействует деятельности Комиссии и принимает меры к устранению замечаний и нарушений, выявленных её членами.