

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение города
Керчи республики Крым «Детский сад комбинированного вида № 6 Радуга»

СОГЛАСОВАНО:

Председатель

Профсоюзного комитета

МБДОУ детский сад №6

_____ О.А.Шевель

29.06.2020г

УТВЕРЖДЮ:

Заведующий

МБДОУ детский сад №6

_____ О.В.Ворон

Приказ № 105 от 29.06.2020г.

ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

1. Общее положение

1.1. Настоящее положение разработано для МБДОУ г. Керчи РК «Детский сад комбинированного вида №6 «Радуга» (далее – ДОУ) в соответствии с:

- Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ (Статья 30. Локальные нормативные акты, содержащие нормы, регулирующие образовательные отношения; Статья 37. Организация питания обучающихся).
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами для ДОУ (СанПиН 2.4.1.3049-13), утвержденные Главным гос. сан. врачом в РФ 15 мая 2013 г.,
- Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29 от 2 января 2000г.
- Сборником рецептов 2016г, технологическими картами, ГОСТами.
- Уставом МБДОУ детский сад №6 «Радуга»

1.2 Комиссия по бракеражу (бракеражная комиссия) является ежегодно выборным органом контроля организации питания в ДОУ.

1.3 Состав комиссии и срок ее полномочий определяется приказом заведующего ДОУ и устанавливается на неопределённый срок. Изменения состава комиссии и сроков ее полномочий утверждаются приказом заведующего ДОУ.

1.4 В состав бракеражной комиссии входят:

- представители ДОУ (заведующий, старший воспитатель или воспитатель, председатель профкома, помощник воспитателя);
- старшая медицинская сестра;
- представитель родительской общественности.

1.5. Бракеражная комиссия – комиссия общественного контроля организации и качества питания сформированная в ДОУ 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.).

1.6. Бракеражная комиссия является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи работникам ДОУ в осуществлении административно-общественного контроля организации и качества питания детей в детском саду.

1.7. Настоящее положение и план работы бракеражной комиссии принимается общим Собранием работников ДОУ, с учётом мотивированного мнения первичной профсоюзной организации ДОУ и вводится в действие на неопределенный срок на основании приказа заведующего ДОУ.

1.8. Изменения и дополнения к положению оформляются в виде приложений, принятых на общем Собрании работников ДОУ, и вводятся в действие на основании приказа заведующего ДОУ.

2. Задачи и содержание работы бракеражной комиссии

2.1. Контроль за соблюдением законодательства РФ по санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

2.2. Исполнения правовых актов, регламентирующих ДОУ.

2.3. Главными задачами бракеражной комиссии являются:

- охрана здоровья детей, создание здоровых и безопасных условий для воспитанников ДОУ и трудового коллектива;
- внедрение и соблюдение санитарно-эпидемиологических правил и нормативов в работу всего персонала ДОУ, а также контроль за их исполнением;
- контроль за организацией приготовления питания в ДОУ;
- контроль за содержанием пищеблока, оборудованием и за условиями хранения пищевых продуктов.

2.4. Бракеражная комиссия осуществляет следующие функции:

- осуществляет контроль за организацией приготовления питания в ДОУ (соблюдение требований к: оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде; к условиям хранения, приготовления и выдачи пищевых продуктов и кулинарных изделий; к составлению ежедневного меню для организации питания детей в ДОУ; к режиму питания; к перевозке и приему пищевых продуктов в ДОУ;
- информирует руководителя ДОУ, родителей (законных представителей) о возникновении чрезвычайной ситуации в ДОУ (на пищеблоке);
- ведение Журнала бракеража готовой кулинарной продукции (согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам);
- осуществляет контроль за выдачей готовой пищи и отбору суточной пробы.

3. Права бракеражной комиссии.

3.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- контролировать качество поступающих пищевых продуктов и наличие сопроводительных документов согласно п.14.1 СанПиН 2.4.1.3049-13 (Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в дошкольные образовательные организации осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. При централизованной поставке продукции и продовольственного сырья (из комбината питания, школьно-базового предприятия и других), для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья, допускается указывать в товарно-транспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале

бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение N 5), который хранится в течение года. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации) и с учётом приложения № 2 прилагаемого к данному положению;

- составлять Акт и другую документацию на недоброкачественную продукцию с целью возврата поставщикам;
- участвовать в списании (в комиссии по списанию) недоброкачественной продукции;
- контролировать организацию приготовления пищи; в т.ч. – выполнения требований условий хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий; контролировать объёмы порций приготавливаемых блюд; выдачу готовой продукции (пищи), предварительно проведя приемочный контроль над качеством и соответствием технологии приготовления согласно п. 14.23. СанПиН 2.4.1.3049-13; (Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции (таблица 1 Приложения N 8). Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков);
- контролировать составление ежедневного меню, отвечающего всем требованиям согласно п.15.3- 15.6 СанПиН 2.4.1.3049-13;
- регистрировать результаты контроля в специальном Журнале бракеража готовой кулинарной продукции (приложение № 8 к СанПиН 2.4.1.3049-13 таблица 1);
- контролировать полноту вложения продуктов в котёл;
- контролировать хранение пищевых продуктов согласно п.14.2- 14.5 СанПиН 2.4.1.3049-13;
- контролировать соблюдение питьевого режима согласно п.14.26 СанПиН 2.4.1.3049-13

(В дошкольных образовательных организациях должен быть организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов. При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой. Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя;

- контролировать отбор и хранение суточной пробы в ДОУ на пищеблоке согласно п.14.24 СанПиН 2.4.1.3049-13 (Непосредственно после приготовления пищи отбирается

суточная проба готовой продукции холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом;

- предотвращение возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) согласно п.14.25 СанПиН 2.4.1.3049-13 (Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается: - использование пищевых продуктов, указанных в Приложении N 9; - изготовление на пищеблоке дошкольных образовательных организаций творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.
- информировать руководителя ДОО и администрацию органов местного самоуправления о возникновении на пищеблоке (либо в складском помещении) чрезвычайной ситуации;
- контролировать работу пищеблока и организацию питания во время карантина, подъема инфекционных заболеваний и др.;
- доводить до сведения руководителя ДОО о замечаниях по контролю за приготовлением пищи.

4. Организация деятельности бракеражной комиссии.

4.1. Бракеражная комиссия избирается в количестве не менее 3 человек, до начала учебного года. Ее состав утверждается Приказом заведующего ДОО.

4.2. Работает бракеражная комиссия на общественных началах.

4.3. Бракеражная комиссия работает на основе требований СанПиН 2.4.1.3049-13 в части контроля за организацией питания детей в ДОО, приказа заведующего ДОО по организации питания детей в ДОО и данного Положения.

Бракеражная комиссия ежедневно контролирует соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение 6 к СанПиН 2.4.1.3049-13), который хранится в течение года.

4.5. Бракерая комиссия проводит Органолептическую оценку пищи на основе соответствующей Методики (см. приложение 1 прилагаемое к данному положению).

В случае обнаружения недоброкачественных продуктов питания, бракерая комиссия оформляет Акт о недоброкачественной продукции, с указанием оснований.

4.6. Бракерая комиссия ежедневно контролирует соблюдение технологии приготовления пищи, делая соответствующие записи в Журнале бракеража готовой пищевой продукции ДОО (приложение № 8 к СанПиН 2.4.1.3049-13).

Контроль за приготовлением и выдачи пищи в ДОО:

В соответствии с п.14.23. СанПиН 2.4.1.3049-13 **выдача готовой пищи** разрешается только после проведения контроля бракерая комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции (таблица 1 Приложения N 8).

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. Определяется масса готового блюда путём его взвешивания на кухонных весах с маркировкой «готовая продукция».

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

В соответствии с п.14.24. СанПиН 2.4.1.3049-13 непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда).

Методика отбора проб: суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда - в полном объеме;
- первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2... - +6 С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

4.7. Бракерая комиссия выполняет требования, предписания, замечания и предложения, вынесенные контролирующими органами Роспотребнадзора, прокуратуры, инспектора по питанию и др. в указанные сроки.

5. Ответственность бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия несет ответственность:

5.1. За принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ.

5.2. Установление взаимоотношений с сотрудниками и родителями (законными представителями) воспитанников в вопросах организации качественного питания в ДОО.

5.3. За соблюдение и выполнение требований по условиям поступления, хранения, приготовления и реализации пищевой продукции в ДОО согласно СанПиН 2.4.1.3049-13;

5.4. За ведение Журнала бракеража готовой пищевой продукции согласно СанПиН 2.4.1.3049-13;

5.6. За выполнение требований по отбору и хранению суточной пробы в ДОО на пищеблоке; СанПиН 2.4.1.3049-13;

5.7. За выполнение требований по составлению ежедневного меню-требования на основе двухнедельного меню ДОО, согласно СанПиН 2.4.1.3049-13;

5.8. За своевременное и оперативное информирование вышестоящее руководство ДОО об аварийных случаях на пищеблоке.

6. Документация.

6.1. Бракеражная комиссия ведет ежедневно:

- Журнал бракеража готовой пищевой продукции. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции ДОО, утверждается заведующим ДОО, пронумеровывается, сшивается и скрепляется подписью руководителя и печатью ДОО. Храниться в ДОО в течение одного года. Журнал оформляется в соответствии с приложением № 8 к СанПиН 2.4.1.3049-13.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 602785626040375320589557888015438598111854845731

Владелец Ворон Ольга Васильевна

Действителен с 23.11.2022 по 23.11.2023