

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ - ДЕТСКИЙ САД №7 "СКАЗКА" Г.ТОМАРИ САХАЛИНСКОЙ ОБЛАСТИ

РАССМОТРЕНО:
на общем собрании коллектива
Протокол № _____
от « » 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО:
Заведующий МБДОУ д/с №7 "Сказка"
Г.В. Школьная
« 30 » 08 2024г.
Приказ № _____



ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии

в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
детский сад №7 г.Томари Сахалинской области

Томари
2024

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Комиссия по бракеражу (бракеражная комиссия) является ежегодно выборным органом контроля организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 7 г.Томари Сахалинской области (далее - ДОО).

1.2. Состав бракеражной комиссии избирается трудовым коллективом на Общем собрании работников ДОО в количестве *не менее 3 человек*.

В состав бракеражной комиссии ДОО могут входить:

- заведующий ДОО;
- медсестра;
- завхоз;
- повар;
- представители от трудового коллектива.

1.3. Бракеражная комиссия действует на основании:

- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»;
- Устава ДОО и других нормативно-правовых актов.

1.4. Бракеражная комиссия создается с целью организации контроля за приготовлением пищи в ДОО. Результаты контроля регистрируются в специальных журналах, ведение которых обязательно.

1.5. Бракеражная комиссия обязательно проходит соответствующий инструктаж *перед началом нового учебного года*.

1.6. Положение действительно до принятия нового.

2. ЗАДАЧИ И СОДЕРЖАНИЕ РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

2.1. Главными задачами бракеражной комиссии являются:

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

2.2. Бракеражная комиссия осуществляет следующие функции:

- осуществляет контроль за организацией приготовления питания в ДООУ (соблюдение требований к: оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде; к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий; к составлению ежедневного меню для организации питания детей в ДООУ; к режиму питания; к перевозке и приему пищевых продуктов в ДООУ);
- информирует руководителя ДООУ, вышестоящее руководство отдела образования, учредителя, население (родителей) о возникновении аварийных ситуаций в ДООУ (на пищеблоке);
- контролирует поступление продуктов в ДООУ ответственным лицом и регистрацию в Журнале бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- ведение Журнала бракеража готовой кулинарной продукции (согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам);
- проведение инструктажа по соблюдению требований СанПиН 2.4.1.3049-13;
- осуществляет контроль за выдачей готовой пищи и отбору суточной пробы;
- оформляет Акт возврата недоброкачественных продуктов питания и т.д.

3. ПРАВА И ОТВЕТСТВЕННОСТЬ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

3.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- контролировать поступление продуктов в ДООУ;
- регистрировать поступающие продукты в соответствующем Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДООУ;
- составлять Акт и другую документацию на недоброкачественную продукцию с целью возврата поставщикам;
- участвовать в списании (в комиссии по списанию) недоброкачественной продукции;
- контролировать организацию приготовления питания; в т. ч. - выполнения требований условий хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий; выдачу готовой продукции (пищи), предварительно проведя приемочный контроль на качество и соответствие технологии приготовления согласно п. 14.23. СанПиН 2.4.1.3049-13;
- контролировать составление ежедневного меню, отвечающего всем требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 (т.е. меню-требование);
- контролировать объемы порций приготавливаемых блюд;
- регистрировать результаты контроля в специальном Журнале бракеража готовой кулинарной продукции (приложение № 8 к СанПиН 2.4.1.3049-13 таблица 1);

- контролировать отбор суточной пробы в необходимом объеме и ее хранение (в т. ч. маркировку);
- разрабатывать, принимать и утверждать инструктаж по соблюдению требований СанПиН работниками пищеблока и младшими воспитателями;
- участвовать в Акте приема сельскохозяйственных продуктов питания (овощей, фруктов и ягод) от родителей, которые должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности на пищевые продукты для детей ДОУ;
- контролировать выполнение Договоров с поставщиками продуктов питания, выполнение сроков поставки;
- информировать руководителя ДОУ и вышестоящее руководство отдела образования, учредителя и администрацию органов местного самоуправления о возникновении на пищеблоке (либо в складном помещении) аварийных ситуаций;
- контролировать работу пищеблока и организацию питания во время карантина, подъема инфекционных заболеваний и др.;
- доводить до сведения руководителя ДОУ о замечаниях по контролю за приготовлением пищи.

3.2. Бракеражная комиссия ответственна за:

- соблюдение и выполнение требований по условиям хранения, приготовления и реализации пищевой продукции в ДОУ; согласно СанПиН 2.4.1.3049-13;
- ведение Журнала бракеража готовой пищевой продукции и Журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, согласно СанПиН 2.4.1.3049-13;
- выполнение требований по отбору и хранению суточной пробы в ДОУ на пищеблоке; СанПиН 2.4.1.3049-13;
- выполнение требований по составлению ежедневного меню-требования на основе двухнедельного меню ДОУ, согласно СанПиН 2.4.1.3049-13;
- качество принимаемой сельскохозяйственной продукции, и ее хранение;
- своевременное и оперативное информирование вышестоящее руководство ДОУ об аварийных случаях на пищеблоке.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

4.1. Бракеражная комиссия избирается на заседании Общего собрания работников ДОУ в количестве *не менее 3 человек*, до начала учебного года. Ее состав утверждается Приказом заведующего ДОУ.

4.2. Работает бракеражная комиссия на добровольной основе.

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

4.4. Ответственное лицо бракеражной комиссии систематически ведет контроль за приемом пищевой продукции в ДООУ и ее регистрации в Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДООУ (приложение № 5 к СанПиН 2.4.1.3049-13).

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДООУ осуществляется в соответствии с п. 14.1. СанПиН 2.4.1.3049-13:

- при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность, например, товарно-транспортная накладная, в которой указываются *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) сохраняются до окончания реализации продукции;

- 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.

Пищевые продукты хранятся в ДООУ:

- *в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем* в соответствии с нормативно-технической документацией.

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. Бракеражная комиссия проводит Органолептическую оценку пищи на основе соответствующей Методики (см. Приложение 1).

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

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

В Журнале обязательно фиксируется: дата и час изготовления блюда, время снятия бракеража, наименование блюда (по меню-требованию), результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда, подписи членов бракеражной комиссии и, если имеются, факты запрещения к реализации готовой продукции.

Контроль за приготовлением и выдачи пищи в ДОУ:

В соответствии с п.14.23. СанПиН 2.4.1.3049-13 выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией (одним из его членов). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

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).

Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда - в полном объеме;
- 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.

4.7. Бракеражная комиссия при контроле за организацией питания в ДОУ должна учитывать рекомендуемые суточные наборы продуктов для организации питания детей в ДОУ (приложение № 10 к СанПиН 2.4.1.3049-13).

4.8. Бракеражная комиссия контролирует ежедневное ведение меню для родителей, для обеспечения преемственности питания. При необходимости участвует в организации и проведении родительских собраний по теме питания детей в ДОУ, знакомит родителей с ассортиментом питания ребенка в ДОУ.

4.9. Ответственное лицо (член бракеражной комиссии) проводит в ДОУ ежедневную С-витаминизацию третьих блюд в соответствии с п. 14.21. СанПиН 2.4.1.3049- 13:

- *Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.*
- *Искусственная С-витаминизация в ДОУ осуществляется из расчета для детей 3-6 лет - 50,0 мг на порцию.*

- *Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 С (для компота) и 35 С (для киселя) непосредственно перед реализацией.*
- *Витаминизированные блюда не подогреваются!*

Данные о витаминизации блюд заносятся ответственным лицом бракеражной комиссии в Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд ДООУ, который храниться один год.

4.10. Бракеражная комиссия контролирует проведение в ДООУ мероприятий, исключающих проникновение насекомых и грызунов (мероприятия по дезинсекции и дератизации в соответствии с требованиями к проведению дезинфекционных и дератизационных мероприятий).

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

5. ДОКУМЕНТАЦИЯ

5.1. Бракеражная комиссия ведет ежедневно:

- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.
- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДООУ, утверждается заведующим ДООУ, пронумеровывается, сшивается и скрепляется подписью руководителя и печатью ДООУ. Журнал хранится в ДООУ в течение одного года.

Журнал оформляется в соответствии с приложением № 5 к СанПиН 2.4.1.3049-13: