



МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ
ГОРОД ОКРУЖНОГО ЗНАЧЕНИЯ НИЖНЕВАРТОВСК
**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА НИЖНЕВАРТОВСКА ДЕТСКИЙ САД №32
«БРУСНИЧКА»**

628617, Ханты-Мансийский автономный округ
– Югра, город Нижневартовск,
улица Пермская, дом 1а
ОГРН 1028600957890 ИНН 8603092630

тел./факс: 8(3466) 65-20-09
телефон: 8(9028) 53-80-84
e-mail: brusnichka32n@yandex.ru

ПРИКАЗ

11.08.2023

№ 393

Об утверждении состава бракеражной комиссии на 2023-2024 учебный год

Во исполнение Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.359020 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного санитарного врача от 27.10.2020 №32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного санитарного врача от 28.09.2020 №28, в целях обеспечения гарантий прав воспитанников на полноценное питание в условиях образовательного учреждения, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления производственного контроля за организацией питания,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за организацию питания на Арсланову Л.А., исполняющего обязанности шеф – повара, за контроль организации питания на Лямасову Г.В., медицинскую сестру дошкольного учреждения. Ответственным в своей работе руководствоваться нормативными документами по организации питания.
2. Утвердить основной состав бракеражной комиссии для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы для питания детей в составе:
 - Дементьева И.В., исполняющий обязанности заведующего
 - Лямасова Г.В., медицинская сестра
 - Анпилова Л.Л., и.о. заместителя заведующего по ВМР
 - Арсланова Л.А., и.о. шеф-повара (при отсутствии (с 15.00 до 17.00) - повар 2 смены)
- 2.1. Утвердить дополнительный состав бракеражной комиссии, в случае отсутствия представителей основной комиссии, в комиссию включается дежурный администратор (в соответствии с утвержденным графиком):
 - Саночкина Е.Ю., заместитель заведующего по АХР
 - Давыдова Е.И., главный бухгалтер
 - Морозова А.Г., специалист по закупкам
 - Мачкасова Ю.В., специалист отдела кадров
 - Азизова И.В., делопроизводитель
 - Латыпова Р.Р., специалист по ОТ
 - Аристова Е.А., бухгалтер

- 2.2. Члены бракеражной комиссии в работе руководствуются «Положением об организации работы бракеражной комиссии» (Приложение 1 на 3 листах).
- 2.3. Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию, Арслановой Л.А., и.о. шеф - повара, взять под личный контроль наличие инвентаря для проведения бракеража 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.
3. Утвердить состав комиссии по снятию остатков продуктов питания в складских помещениях в составе:
 - Давыдова Е.И., главный бухгалтер;
 - Морозова А.Г., специалист по закупкам;
 - Аристова Е.А., бухгалтер;
 - Баширова Г.Я., председатель ПК;
 - Латыпова Р.Р., специалист по ОТ.
4. Комиссии ежеквартально и при возложении материальной ответственности (на период отпуска / больничного кладовщика) производить снятие остатков продуктов в кладовой. В случае излишков и (или) недостачи составлять акт для представления руководителю дошкольного учреждения.
5. Сугатова А.Н., и.о. кладовщика, ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с Аристова Е.А., бухгалтером, а объемы заказа продуктов при исполнении договоров поставки согласовывать с Морозовой А.Г., специалистом по закупкам.
6. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на Арсланову Л.А., исполняющего обязанности шеф – повара и Лямасову Г.В. медицинскую сестру дошкольного учреждения.
7. На период отпуска, командировки, отсутствия по болезни и иным причинам, ответственность возлагается на лиц исполняющих обязанности в соответствии с приказом.
8. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.
9. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Исполняющий обязанности заведующего

И.В. Дементьева

ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения
города Нижневартовска детского сада №32 «Брусничка»

1. Общие положения

- 1.1. Бракеражная комиссия создана в целях контроля качества приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.
- 1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СП, СанПиН и ХАССП, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.
- 1.3. Бракеражная комиссия в целях обеспечения гарантий прав воспитанников на полноценное питание в условиях образовательного учреждения, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля за организацией питания руководствуется Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.359020 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 №32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 №28.

2. Основные задачи.

- 2.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
- 2.2. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.3. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.
- 2.4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.
- 2.5. Контроль за обеспечением санитарных норм и гигиены на пищеблоке.
- 2.6. Контроль за выполнением мероприятий по недопущению пищевых отравлений.
- 2.7. Контроль за выполнением мероприятий по недопущению желудочно -кишечных заболеваний.

3. Содержание и формы работы.

- 3.1. Бракеражная комиссия в полном составе не менее 3 человек (присутствие медицинского работника обязательно) ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи (7 ч 30 мин., 9 ч 10 мин., 11 ч 05 мин., 14 ч 15 мин., 16 ч 00 мин.).
 - 3.1.1. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи медицинской сестры, кладовщика, шеф - повара (повара).
 - 3.1.2. 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.
- 3.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции по форме утвержденной в СанПиН. Ответственность за ведение несут медицинские работники, контроль осуществляет руководитель учреждения.
- 3.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).
- 3.4. 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.

3.5. 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.

3.6. 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).

3.7. 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.

Блюдо с оценкой «неудовлетворительно» не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

3.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

3.9. 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.

3.10. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

3.11. 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. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

3.12. 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).

3.12. 1. 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.

4. Управление и структура.

4.1. Бракеражную комиссию возглавляет медицинская сестра (с учетом графика работы).

4.2. В состав бракеражной комиссии входят:

- заведующий
- медицинская сестра (по графику работы)
- заместитель заведующего по ВМП / заместитель заведующего по АХР
- шеф – повар (повар) (по графику работы)
- дежурный администратор (в соответствии с локальным актом учреждения)

4.3. Комиссия работает при численном составе не менее 3 человек, присутствие медицинского работника обязательно.

4.4. Руководитель осуществляет контроль блюд и контроль работы комиссии.

5. Документоведение

5.1. В дошкольном учреждении ведется «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» (№ 03-09) ведется в соответствии с формой (Приложение к Положению). Ответственность за ведение несут медицинские работники, контроль осуществляет руководитель учреждения. Членами бракеражной комиссии вносятся записи (не менее 3 представителей) о качестве каждого блюда.

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее Положение принимается на общем собрании трудового коллектива, согласовывается с медицинскими работниками осуществляющими бракераж (в соответствии с догово-

ром), вступает в силу с даты утверждения руководителем дошкольной образовательной организации.

6.2. Положение утрачивает силу в случае принятия нового Положения.

6.3. В данное Положение могут вноситься изменения и дополнения, которые рассматриваются на общем собрании трудового коллектива.

6.4. Вопросы, не урегулированные настоящим Положением, подлежат урегулированию в соответствии с действующим законодательством РФ, Уставом образовательной организации и иными локальными нормативными актами дошкольной образовательной организации.