

ПРИНЯТО:

Общим собранием работников
МДОАУ «Детский сад № 160»
протокол от « 09 » 01 2024 г. № 1

УТВЕРЖДЕНО:

Приказом МДОАУ № 160
от «09» 01 2024 г. № 10
Заведующий МДОАУ № 160

_____ Н.П. Бартенева

М.П.

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
муниципального дошкольного образовательного
автономного учреждения
«Детский сад № 160»

Оренбург

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее «Положение о бракеражной комиссии МДОАУ № 160» (далее соответственно Положение, Комиссия) разработано на основе Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. От 13.07.2020) «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и определяет цель, задачи, состав, функции и порядок работы указанной Комиссии.

1.2. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которой в соответствии с Положением формируется из работников МДОАУ № 160.

1.3. Члены бракеражной комиссии работают на безвозмездной основе.

1.4. Деятельность Комиссии основывается на принципах:

- а) целесообразности проводимых мероприятий;
- б) уважения прав и защиты законных интересов обучающихся и работников МДОАУ № 160, работников пищеблока;
- в) сохранности здоровья обучающихся и работников МДОАУ №160;
- г) законной деятельности при обороте с пищевыми продуктами.

1.5. В настоящем Положении используется следующая терминология:

Бракеражная комиссия - комиссия общественного контроля образовательной организации, за качеством услуг по организации питания обучающихся и сотрудников созданная приказом руководителя МДОАУ № 160;

Пищевые продукты- продукты животного, растительного, микробиологического, минерального происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу, в том числе специализированная пищевая продукция, а так же питьевая вода, расфасованная в емкости;

Качество пищевых продуктов - совокупность характеристик безопасных пищевых продуктов ,отвечающих требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, условиям договора, образцу, документами по стандартизации, технической документации, определяющим их потребительские свойства ,пищевую ценность, аутентичность, сортность (калибр, категорию и иное), и удовлетворяющих физиологические потребности человека;

Товаросопроводительные документы – документы, обеспечивающие возможность документально установить предыдущего и последующего собственников пищевых продуктов, за исключением потребителей, а также позволяющие идентифицировать сопровождаемые этими документами пищевые продукты;

Органолептические показатели – характеристика, свойства пищевых продуктов, определяемых с помощью зрительной, вкусовой, обонятельной, сенсорной, соматосенсорной систем.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

Цель создания бракеражной комиссии – контроль качества организации питания.

Задачи:

1. Контроль качества поставляемой продукции в МДОАУ № 160 для организации питания обучающихся и работников образовательной организации;
2. Контроль условий хранения пищевых продуктов;
3. Контроль соблюдения технологии приготовления готовых блюд;
4. Контроль соблюдения санитарно-гигиенических требований при организации питания;
5. Предотвращение пищевых отравлений.

3. СОСТАВ КОМИССИИ, ПРАВА, ОБЯЗАННОСТИ И ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

3.1. Состав Комиссии:

3.1.1. Комиссия утверждается ежегодно приказом руководителя МДОАУ № 160.

3.1.2. Состав Комиссии состоит из трех человек.

3.1.3. Комиссию возглавляет председатель комиссии, являющийся руководителем образовательной организации.

3.1.4. Членами комиссии могут быть назначены лица из числа работников

образовательной организации (административные лица, педагогические и иные работники).

3.2. Права Комиссии:

3.2.1. осуществлять свои функции;

3.2.2. выносить на обсуждение руководителю предложения и замечания по организации питания;

- 3.2.3. ходатайствовать перед администрацией о поощрении или взыскании работников связанных с организацией питания;
- 3.2.4. контролировать выполнение принятых решений.
- 3.3. Обязанности Комиссии:
 - 3.3.1. контролировать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания;
 - 3.3.2. ежедневно проводить органолептическую оценку готовых блюд;
 - 3.3.3. проверять объемы приготавливаемых блюд соответственно норме и основному (организованному) меню.
 - 3.3.4. осуществлять ежедневный контроль за организацией питания обучающихся в групповых ячейках.
- 3.4. Ответственность Комиссии:
 - 3.4.1. Каждый член комиссии несет персональную ответственность за достоверность излагаемых фактов в Журнале бракеража готовой пищевой продукции в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.
 - 3.4.2. Члены Комиссии несут ответственность за принятие или непринятие решений в рамках действующего Положения в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

4. ФУНКЦИИ КОМИССИИ

- 4.1. Изучение и контроль сопроводительной документации о качестве и безопасности пищевых продуктов, поступающих на склад образовательной организации.
- 4.2. Проверка пригодности складских помещений и холодильного оборудования для организации хранения пищевых продуктов.
- 4.3. Контроль за организацией технологических процессов и поточности на пищеблоке.
- 4.4. Контроль реализации основного (организованного) меню.
- 4.5. Выборочное проведение органолептической оценки поступаемого сырья для приготовления готовых блюд.
- 4.6. Проведение органолептической оценки готовых блюд с занесением в Журнал готовой пищевой продукции (приложение 1).
- 4.7. Проверка соответствия приготовленных блюд согласно основному (организованному) меню.
- 4.8. Контроль за сроками реализации и графиком выдачи готовой продукции.

5. ПОРЯДОК РАБОТЫ КОМИССИИ ПО ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКЕ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

5.1. Члены Комиссии перед началом работы должны тщательно вымыть руки, надеть санитарную одежду, ознакомиться с основным (организованным) меню.

5.2. Бракеражная комиссия в полном составе за 15-20 минут, до раздачи готовой пищи проводит снятие бракеражной пробы.

5.3. Бракераж готовых блюд осуществляется непосредственно из емкости в которой она готовилась (с предварительным перемешиванием).

5.4. Бракераж начинают с блюд со слабо выраженным вкусом и запахом (супы), затем дегустируют блюда с более отчетливым вкусом, и в последнюю очередь дегустируют сладкие (третьи блюда).

5.5. Для проведения органолептического анализа используют столовую посуду, столовые приборы и кухонную утварь.

5.6. Органолептическую оценку проводят в несколько этапов:

-органолептическую оценку температуры приготовленных блюд начинают с температуры, она должна соответствовать температуре блюда (изделия) при реализации;

-затем осуществляют внешний осмотр образцов пищи, определяя ее внешний вид и цвет;

-после чего определяют запах пищи. Запах пищи определяется при той температуре, при которой употребляется блюдо. Лучше всего запах определяется при задержке дыхания. В ходе анализа определяют типичность запаха блюд, а также определяют наличие постороннего запаха;

-последним осуществляют оценку вкуса пищи. Тестируемую порцию помещают в ротовую полость, тщательно пережевывают и устанавливают типичность вкуса блюда, а также определяют наличие посторонних вкусов;

5.7. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус, готовность, доброкачественность).

5.8. После оценки каждого образца бракеражная комиссия должна снимать оставшееся послевкусие - ополоснув рот водой.

Результаты органолептической оценки заносятся в Журнал бракеража готовой пищевой продукции (приложение 1) и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

Приложение 1

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подпись членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
-------------------------------	------------------------	-----------------------------	---	--	-------------------------------------	--	------------