

**Принято:**

Протоколом общего собрания  
работников *от 18.01.2021.*

**Утверждаю:**

Приказ № 7 от 18.01.2021

**Положение**  
**о бракеражной комиссии Муниципального казенного дошкольного**  
**образовательного учреждения детский сад «Сказка»**

**1. Общие положения**

1.1. Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020г. № 32, сборниками рецептов, технологическими картами, данным Положением.

1.3. Срок данного положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

**2. Полномочия комиссии**

2.1. Осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.

2.2. Проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения.

2.3. Ежедневно следит за правильностью составления меню.

2.4. Контролирует организацию работы на пищеблоке.

2.5. Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи.

2.6. Проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах.

2.7. Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

2.8. Периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд.

2.9. Проводит органолептическую оценку готовой пищи (приложение), т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.; 2.10. Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций количеству детей.

**3. Содержание и формы работы**

3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

3.2. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

- 3.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции».
- 3.4. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.
- 3.5. Оценка «Пища к раздаче допущена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.
- 3.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов комиссии.
- 3.7. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб.

#### **4. Управление и структура**

- 4.1. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего.
- 4.2 В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации.
- 4.3 Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.