

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 50
Приморского района Санкт-Петербурга**

ПРИНЯТО

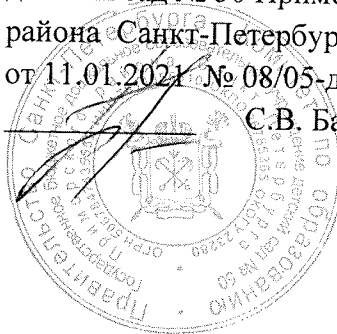
на общем собрании работников
ГБДОУ детский сад № 50
Приморского района
Санкт-Петербурга
(протокол № 3 от 11.01.2021)

С учетом мнения Совета родителей
ГБДОУ детский сад № 50
Приморского района Санкт-Петербурга
(протокол № 3 от 11.01.2021)

УТВЕРЖДЕНО

приказом заведующего ГБДОУ
детский сад № 50 Приморского
района Санкт-Петербурга
от 11.01.2021 № 08/05-д

С.В. Базикало



**ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии ГБДОУ детского сада № 50
Приморского района Санкт-Петербурга**

Санкт-Петербург
2021

1. Общие положения

- 1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения действующих ГОСТов, санитарно-гигиенических требований, правил, норм и нормативов и т.п. при приготовлении и раздаче пищи в ГБДОУ детском саду № 50 Приморского района Санкт-Петербурга (далее - ГБДОУ) создается и действует бракеражная комиссия.
- 1.2. Настоящее Положение о бракеражной комиссии, регламентирующее создание и работу Бракеражной комиссии в ГБДОУ, разработано на основании и в соответствии с Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации», уставом ГБДОУ, действующими СанПиН, СП.

2. Порядок создания бракеражной комиссии, ее состав

- 2.1. Бракеражная комиссия создается на общем собрании работников ГБДОУ. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются распорядительным актом заведующего ГБДОУ.
- 2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3–4 членов. В состав комиссии могут входить:
 - заведующий ГБДОУ (председатель комиссии);
 - старший воспитатель;
 - старшая медицинская сестра;
 - воспитатель;
 - завхоз;
 - шеф-повар;
 - кладовщик.

3. Полномочия комиссии

Бракеражная комиссия наделена следующими полномочиями:

- 3.1. Осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.
- 3.2. Проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения.
- 3.3. Ежедневно следит за правильностью составления меню.
- 3.4. Контролирует организацию работы на пищеблоке, соблюдение технологии приготовления пищи.
- 3.5. Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи.
- 3.6. Проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах.
- 3.7. Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.
- 3.8. Периодически присутствует при закладке основных продуктов, контролирует полноту вложений продуктов в котел, проверяет выход блюд.
- 3.9. Контролирует соблюдение режима питания.
- 3.10. Проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.
- 3.11. Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

4. Оценка организации питания в ГБДОУ

- 4.1. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 4.2. 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 дегустируют в последнюю очередь.
- 4.3. Результаты бракеражной пробы заносят в Журнал бракеража готовой продукции.
- 4.4. Журнал бракеража готовой продукции должен прошнурован, пронумерован и скреплен печатью.
- 4.5. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно.
- 4.6. Блюда и кулинарные изделия, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренными действующими требованиями, к раздаче допускаются.
- 4.7. Блюда и кулинарные изделия, имеющие следующие недостатки: посторонний запах, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие не свойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия не допускаются к раздаче. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив надписи «К раздаче не допускаю».
- 4.8. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по пятибалльной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
- 4.9. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания обучающихся, заносятся в бракеражный журнал.
- 4.10. Администрация ГБДОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

5. Заключительные положения

- 5.1. Настоящее Положение принимается Общим собранием работников ГБДОУ, утверждается заведующим и действует с момента утверждения вплоть до внесения каких-либо изменений или отмены.
- 5.2. Настоящее Положение является локальным актом ГБДОУ и обязательно для работников, участвующих в процессе питания воспитанников.