СОГЛАСОВАНО: УТВЕРЖДАЮ:

Общим педагогическим советом МБДОУ «ЦРР-ДС №42»

МБДОУ «ЦРР-Детский сад №42» \_\_\_\_\_\_\_\_\_Халилова Е.Х.

Протокол № 1 от «1» сентября 2021г Приказ №29/9 от «1 » сентября 2021г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

**муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Центр развития ребенка - детский сад №42 «Городок»**

**1.Общие положения**

**1.1** Данное Положение о бракеражной комиссии в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №42» (далее – ДОУ) разработано в соответствии с Федеральным Законом РФ от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в− Российской Федерации» с изменениями от 08.12.2020; Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от− 27.10.2020 №32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от− 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 13.07.2020; Уставом муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №42»

**1.2** Бракеражная комиссия (далее – Комиссия) – комиссия общественного контроля ДОУ, действует в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения технологии приготовления пищи и санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ.

**1.3** Комиссия в своей деятельности руководствуется сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

**2. Порядок создания Комиссии и ее состав**

**2.1** Состав Комиссии, срок еѐ полномочий утверждается приказом заведующего ДОУ о создании бракеражной комиссии.

**2.2** Бракеражная комиссия состоит из 3-4 членов. В состав Комиссии входят:

* заведующий ДОУ (председатель);
* педагогические сотрудники ДОУ;
* член профсоюзного комитета ДОУ.
* в необходимых случаях в состав Комиссии могут быть включены другие работники ДОУ, пригашенные специалисты, родители.

**3. Полномочия Комиссии**

**3.1** Бракеражная комиссия:

* контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
* проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения согласно признакам доброкачественности продуктов;
* проверка соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
* проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
* контроль организации работы на пищеблоке;
* ежедневное отслеживание за правильностью составления меню-раскладок;
* осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
* проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение еѐ цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.
* контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
* периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;

**4. Оценка организации питания в ДОУ**

**4.1** Члены Комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи пищи.

**4.2** Предварительно Комиссия должна ознакомиться с меню-требованием, в нем должны быть проставлены дата, полное наименование блюда, выход порции, количество детей. Меню должно быть утверждено заведующим, ответственным за меню (по приказу заведующего), поваром.

**4.3** Пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно тщательно перемешав пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.д.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

**4.4** Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний Комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

**4.5** Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

**4.6** Замечания и нарушения, установленные Комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

**5. Заключительные положения**

**5.1** Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

**5.2** Администрация ДОУ при установлении стимулирующих надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

**5.3** Администрация ДОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных Комиссией, выполнявшей Инструкции (приложение 1).

Приложение 1

к Положению о

бракеражной комиссии

**УТВЕРЖДАЮ:**

Заведующий МБДОУ «ЦРР-ДС №42»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Халилова Е.Х.

**ИНСТРУКЦИЯ**

**ДЛЯ ОТВЕТСТВЕННОГО ЗА БРАКЕРАЖ ПОСТУПАЮЩИХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ.**

**1. Общие положения**

**1.1** Лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов, назначается приказом заведующего ДОУ на начало календарного года.

**1.2** Заведующему хозяйством необходимо производить входной контроль за получаемыми продуктами в ДОУ. А именно проверить, как доставляются продукты в учреждение: имеется ли специальная тара, как она маркируется и обрабатывается (в том случае, если она используется повторно), как складируются продукты в машине (например, не перевозят ли продукты, подлежащие тепловой обработке, вместе с продуктами, употребляемыми без обработки)

**1.3** Заведующий хозяйством обязан контролировать сопроводительную документацию, поступающую на склад с продуктами, и убедиться в наличии всех документов, подтверждающих качество и безопасность поступающих продуктов, помнить, что удостоверение качества и ветеринарное заключение должно быть на каждую партию продуктов, а сертификат соответствия дается на каждый вид продукции, например, молочную продукцию, кондитерские изделия и т.д., и действует в течение года. Следует проверять качество поступающей продукции по Журналу бракеража скоропортящихся продуктов, который ведется по категориям продукции (мясо, масло сливочное, молоко, сметана и т. п.). В нем должны быть ежедневные отметки кладовщика, ответственного за качество получаемых продуктов, об условиях хранения, сроках реализации в соответствии с СанПином. Бракераж предполагает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку поступивших продуктов (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус продукта).

**1.4** В целях предупреждения возможности пищевых отравлений следует обращать особое внимание на изолированное хранение таких продуктов, как мясо, рыба, молоко и молочные продукты. Необходимо проверять соблюдение условий хранения продуктов – недопустимо, когда сырое мясо или рыба хранятся рядом с молочными продуктами или продуктами, которые идут в питание детей без тепловой обработки. Все продукты должны храниться в контейнерах, имеющих соответствующую маркировку. Грубым нарушением является, например, хранение продуктов, подлежащих тепловой обработке, в емкостях для продуктов, не подлежащих тепловой обработке, или использование промаркированного инвентаря не по назначению.

**1.5** В холодильниках необходимы термометры для контроля за температурным режимом, температуру должен фиксировать ответственный в специальном журнале ежедневно.

**2. Функции.**

**2.1** На лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания возлагаются следующие функции:

Обеспечение:

* своевременного заказа, получения, сохранности и хранения продуктов питания;
* правильной выдачи (по весу, согласно меню-раскладке) продуктов питания, соблюдение сроков реализации;
* необходимым набором продуктов на 10 дней.

**3. Должностные обязанности.**

Для выполнения возложенных на него функций лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания обязан:

* Следить за наличием и исправностью оборудования и инвентаря, противопожарных средств, состоянием помещений кладовой и обеспечивать их своевременный ремонт.
* Организовывать проведение погрузочно-разгрузочных работ в кладовой с соблюдением норм, правил и инструкций по охране труда.
* Проверять соответствие принимаемых продуктов сопроводительным документам и требованиям к качеству продуктов (наличие сертификата, соблюдение перечня продуктов, разрешённых в ДОУ);
* Обеспечивать сбор, хранение и своевременный возврат тары на базу.
* Получать продукты от поставщиков согласно накладной, осуществлять взвешивание и сырой бракераж продуктов.
* Обеспечивает сохранность продуктов питания, соблюдая товарное соседство.
* Соблюдает режим хранения продуктов; имеет 10-дневный запас продуктов.
* Ведёт ежедневный учёт движения продуктов по наименованиям, количеству и цене в карточках складского учёта.
* Осуществляет обсчёт меню- требований в количественном и суммарном выражении;
* Участвовать в составлении меню-раскладки на каждый день и требований заявок на продукты питания.
* Выдавать продукты руководителю структурного подразделения повару по весу, указанному в меню-раскладке.
* Составляет дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов.
* Следить за своевременной реализацией продуктов питания.
* Следить за правильным хранением быстропортящихся продуктов и продуктов длительного хранения.
* Сдаёт отчёт в бухгалтерию не позднее 20-го числа каждого месяца, следующего за отчётным.
* Обеспечивает своевременное составление заявок на продукты питания.
* Принимает участие в проведении инвентаризаций.
* Следит за санитарным состоянием кладовой.
* Соблюдает требования пожарной безопасности в складских помещениях.

**4. Ответственность.**

**4.1** Лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания несет ответственность:

* за сохранность продуктов;
* за своевременное обеспечение детей свежими, доброкачественными продуктами;
* за соблюдение санитарно-гигиенического режима в кладовых;
* за соблюдением норм выдачи продуктов;
* за получение качественных продуктов и наличие сопроводительных документов к ним;
* за своевременный заказ продуктов;
* за своевременное списание недоброкачественных продуктов;
* за выполнение настоящей инструкции.

**4.2** За причинение материального ущерба (за продукты и все имущество кладовой) в пределах, определенных действующим трудовым, уголовным и гражданским законодательством РФ.

**4.3** За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Устава и Правил внутреннего трудового распорядка ДОУ, иных локальных нормативных актов, законных распоряжений руководителя ДОУ, должностных обязанностей, установленных настоящей инструкцией заведующий хозяйством несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством.

**4.4** За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических требований к организации хранения и реализации продуктов в ДОУ заведующий хозяйством привлекается к административной ответственности в порядке и случаях, предусмотренных административным законодательством РФ.

**4.5** За виновное причинение образовательному учреждению или участникам образовательного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей заведующий хозяйством несет материальную ответственность (за продукты и все имущество кладовой) в порядке и пределах, установленных трудовым или гражданским законодательством РФ.