

**ПРИНЯТО**

Советом Учреждения  
Протокол № 2  
от 10.01.2022 г

**УТВЕРЖДЕНО**

Приказ № 15 от 10.01.2022 г.

Заведующий \_\_\_\_\_ О.А. Кичатова

**ПОЛОЖЕНИЕ**

о бракеражной комиссии

## **1. Общие положения**

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления Учреждением, а также в соответствии с Уставом, с целью осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 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", Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ 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", Санитарными правилами и нормами СанПиН 1.2.3685-21 от 28.01.2021 г. № 2 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

1.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом Учреждения.

1.4. Исполнитель ООО «ГАММА-плюс»», ответственный – заведующий производством ООО «ГАММА-плюс»».

## **2. Основные задачи.**

2.1. Осуществление систематического контроля исполнения условий соглашения со стороны Исполнителя – ООО «ГАММА-плюс»:

- соблюдение сроков, объемов и ассортимента поставляемого товара;
- объем порций, качественный и количественный состав готовых блюд;
- организация приема пищи детьми, соблюдение СанПиН и правил личной гигиены.

2.2. Контроль соблюдения технологии приготовления пищи.

2.3. Контроль обеспечения требований санитарии и гигиены в пищеблоке.

2.4. Предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний.

## **3. Состав бракеражной комиссии.**

3.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием Учреждения.

Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего Учреждением.

3.2. В состав бракеражной комиссии входят не менее трех человек:

- заведующий Учреждением (председатель комиссии);
- заведующий производством (работник ООО «ГАММА-плюс»);
- медицинская сестра (работник ГБУЗ СО ТГП №2);
- повар (работник ООО «ГАММА-плюс»);
- член профсоюзного комитета Учреждения;
- представитель родителей (законных представителей) воспитанников.

## **4. Полномочия комиссии.**

4.1. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм доставки, разгрузки продуктов питания и проверку сроков реализации;
- проверяет на пригодность помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;
- осуществлять контроль качества приготовления пищи;
- проверяет наличие суточной пробы;
- осуществляет контроль соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.

4.2. В случае выявления каких-либо нарушений члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению недостатков.

### 5. Содержание и формы работы.

5.1. Бракеражная комиссия контролирует прием продуктов. Проверяет сроки годности, сохранность упаковки, наличие сопроводительной документации: сертификатов соответствия, деклараций о соответствии. В случае выявления недостатков составляются претензионные акты.

5.2. Бракеражная комиссия приходит до снятия пробы за 20 минут до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

5.3. Предварительно бракеражная комиссия должна ознакомиться с меню: в нем должны быть представлены: дата, № рецептуры, код блюда, полное наименование блюд, пищевая и энергетическая ценность. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешивая пищу.

5.4. При органолептической оценке большого ассортимента образцов продукции необходимо учитывать, что в первую очередь пробуют блюда (изделия), обладающие слабовыраженными органолептическими характеристиками (например, крупяные супы, далее продукцию оценивают с более интенсивными свойствами, а сладкие блюда оценивают последними.

5.5. Результаты бракеража готовой кулинарной продукции заносят в журнал бракеража готовой кулинарной продукции, поставляемой Исполнителем ООО «ГАММА-плюс», он должен быть пронумерован и прошнурован и скреплен печатью и хранится на пищеблоке у заведующего производством.

5.6. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, текстура (консистенция), запах, вкус, готовность).

5.7. Оценка 5 **«Отлично»** соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду, консистенции и утвержденной рецептуре.

5.8. Оценка 4 **«Хорошо»** соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с незначительными или легкоустраняемыми недостатками. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно соленый вкус блюда (изделия) и т.д.

5.9. Оценка 3 **«Удовлетворительно»** соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с более значительными недостатками, но пригодными для реализации без переработки. К таким недостаткам относят подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая текстура (консистенция мяса и т.д. Если вкусу и запаху блюда (изделия) присваивают оценку «Удовлетворительно», то независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают, не выше чем 3 балла.

5.10. Оценка 2 «Неудовлетворительно» соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) со значительными дефектами: наличием посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделие.

5.11. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешивают 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий – путем взвешивания порций, взятых при отпуске.

5.12. Оценки качества блюд (изделий, полуфабрикатов) заносятся в бракеражный журнал готовой кулинарной продукции, оформляются подписями всех членов комиссии до начала ее реализации.

5.13. Расчет оценки качества продукции. Общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее арифметическое значение оценок всех сотрудников, принимавших участие в оценке.

#### **6. Заключительные положения.**

6.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

6.2. Администрация Учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

6.3. При изменении состава бракеражной комиссии и ее председателя соответствующие документы передаются новому составу комиссии по акту приема-передачи документов.