

**Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение
«Центр развития ребенка - детский сад № 26 «Росинка»**

**Арсеньевского городского округа**

ул. Ломоносова 78, г. Арсеньев, 692331

тел/факс: (42361) 4-13-95,

E-mail: mdou-26[@mail.ru](http://@mail.ru)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **СОГЛАСОВАНО** |  | **УТВЕРЖДАЮ** |
| Управляющим советом |   | Заведующий МДОБУ ЦРР-д/с № 26 «Росинка» |
| МДОБУ ЦРР-д/с № 26 «росинка» |   |  |  СА. Швец |
| (протокол от «\_\_»\_\_\_\_ 20\_\_\_ г. №\_\_\_) |   |  Приказ № \_\_\_от «\_\_»\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г. |
|   |   |   |   |

**Положение**

***о бракеражной комиссии Муниципального дошкольного образовательного бюджетного учреждения***

***«Центр развития ребенка- детский сад № 26 «Росинка»***

**г.Арсеньев**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1.Настоящее Положение о бракеражной комиссии ***Муниципального дошкольного образовательного бюджетного учреждения Центр развития ребенка-детский сад № 26 «Росинка»***(далее – Положение) разработано в соответствии со статьями [37](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/902389617/XA00M402MI/), [41](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/902389617/XA00M3C2ME/), [пунктом 7](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/902389617/XA00M4Q2M2/) статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», [Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901729631/) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/ZAP1QAG37Q/) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными [постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/), [СП 2.4.3648-20](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/485031/dfaskikh6t/) «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными [постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/485031/),  Уставом ***Муниципального дошкольного образовательного бюджетного учреждения Центр развития ребенка - детский сад № 26 «Росинка»*** (далее – ДОУ).

В целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом, а также, с законными представителями воспитанников -Советом родителей.

1.3. Все блюда и кулинарные изделия, изготовляемые на пищеблоке ДОУ, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

1.4. Учреждение имеет бракеражные журналы Приложение № 4,5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

* Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
* Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья.

1.5. Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью учреждения.

1.6. «Журнал бракеража готовой продукции» хранится у медицинской сестры

«Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья» хранится на складе и заполняется кладовщиком по мере поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов.

**2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЁ СОСТАВ.**

2.1. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит бракеражная комиссия.

2.2. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего ДОУ на начало учебного года.

2.3. Бракеражная комиссия состоит из 3 членов. В состав комиссии входят:

* заведующий ДОУ (председатель комиссии);
* медицинская сестра;
* шеф-повар

**3. ПОЛНОМОЧИЯ КОМИССИИ**

Бракеражная комиссия учреждения:

* осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
* проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
* ежедневно следит за правильностью составления меню;
* контролирует организацию работы на пищеблоке;
* осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
* проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
* следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
* периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
* проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.; в соответствии с методикой проведения (Приложение1), с занесением результатов органолептической оценки в « Журнал бракеража готовой продукции» и заверяет оценку личными подписями членов комиссии.
* имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению причин замечаний.
* при проведении бракеража комиссия руководствуется требованиями к технологии и качеству приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии с «Технологическими картами»
* проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей (Приложение 3)

**4. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДЕТСКОМ САДУ**

4.1. Оценка качества блюд и кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям – « отлично», « хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак) (Приложение 3).

 4. 2. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. Выдача готовой пищи производится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом.

В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

**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.

Приложение 1

к Положению о бракераже пищи,

бракеражной комиссии

**1. Методика органолептической оценки пищи.**

1.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

1.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

1.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

1.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

**2. Органолептическая оценка первых блюд.**

2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

2.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

2.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

2.4. При проверке пюре-образных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

2.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

2.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

**3. Органолептическая оценка вторых блюд**

3.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

3.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

3.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

3.4.Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

3.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

3.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, ее усвоение.

3.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

Основание:Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций

 Приложение 4

к Положению о бракераже пищи,

бракеражной комиссии

«УТВЕРЖДАЮ»

 Заведующий МДОБУ ЦРР

«Д/С- №26» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.С. Пиковая

Приказ № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г № \_\_\_\_\_\_\_\_

**ИНСТРУКЦИЯ**

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

**1. Общие положения**

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

1.1.Заведующему хозяйством,кладовщику необходимо производить входной контроль за получаемыми продуктами в МДОБУ. 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)

1.2. 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 СанПиН. Бракераж предполагает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку поступивших продуктов (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус продук­та)*.*

1.3. 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.

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

**2. Функции.**

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

2.1. 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, лица, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания обязаны:

3.1. Следить за наличием и исправностью оборудования и инвентаря, противопожарных средств, состоянием помещений кладовой и обеспечивать их своевременный ремонт.

3.2. Организовывать проведение погрузочно-разгрузочных работ в кладовой с соблюдением норм, правил и инструкций по охране труда.

3.3. Проверять соответствие принимаемых продуктов сопроводительным документам и требованиям к качеству продуктов (наличие сертификата, соблюдение перечня продуктов разрешённых в ДОУ);

3.4. Обеспечивать сбор, хранение и своевременный возврат тары на базу.

3.5. Получать продукты от поставщиков согласно накладной, осуществлять взвешивание и сырой бракераж продуктов.

3.6. Обеспечивает сохранность продуктов питания, соблюдая товарное соседство.

3.7. Соблюдает режим хранения продуктов; имеет 10-дневный запас продуктов.

3.8.Ведёт ежедневный учёт движения продуктов по наименованиям, количеству и цене в карточках складского учёта.

3.9. Осуществляет обсчёт меню- требований в количественном и суммарном выражении;

3.10.Участвовать в составлении меню-раскладки на каждый день и требований-заявок на продукты питания.

3.11. Выдавать продукты руководителю структурного подразделения повару по весу, указанному в меню-раскладке.

3.12. Составляет дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов.

3.13. Следить за своевременной реализацией продуктов питания.

3.14. Следить за правильным хранением быстропортящихся продуктов и продуктов длительного хранения.

3.15. Сдаёт отчёт в бухгалтерию не позднее \_\_\_\_\_\_го числа каждого месяца, следующего за отчётным.

3.16. Обеспечивает своевременное составление заявок на продукты питания.

3.17. Принимает участие в проведении инвентаризаций.

3.18. Следит за санитарным состоянием кладовой.

3.19. Соблюдает требования пожарной безопасности в складских помещениях.

**4. Ответственность.**

4.1. Лица, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания несут ответственность:

- за сохранность продуктов;

- за своевременное обеспечение детей свежими, доброкачественнымипродуктами ;

- 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, кладовщик 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 в 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.

Ознакомлена:

заведующий хозяйством МДОБУ № 26\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

кладовшик МДОБУ № 26\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«УТВЕРЖДАЮ»

 Заведующий МДОБУ ЦРР

«Д/С- №26» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.С .Пиковая

Приказ № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_20 г № \_\_\_\_\_\_\_\_

План

работы бракеражной комиссии

МДОБУ ЦРР «Детский сад- №26 «Росинка»
на 2020 – 2021 учебный год

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Мероприятия** | **Сроки выполнения** | **Ответственный** |
| Проведение организационных совещаний | 3 раза в год | Председатель комиссии |
| Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд | Ежедневно | Члены комиссии |
| Контроль сроков реализации продуктов | 1 раз в месяц | Члены комиссии  |
| Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд | 1–2 раза в неделю | Члены комиссии |
| Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока | Постоянно | Председатель комиссии |
| Разъяснительная работа с педагогами | 3 раза в год | Председатель комиссии  |
| Работа с родителями (на общих родительских собраниях) | 2 раза в год | Председатель комиссии |
| Отчет на Совете учреждения о проделанной работе комиссии | Декабрь, май | Председатель комиссии |

Приложение 2

к Положению о бракераже пищи,

бракеражной комиссии МДОБУ

ЦРР «Детский сад -«Росинка» №26»

**Журнал бракеража поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и час поступленияпродовольст-венного сырья и пищевых продуктов  | Наимено- ваниепищевых продуктов | Количество поступившегопродовольст-венного сырья и пищевых продуктов (вкилограммах,литрах, штуках)  | Номер документа,подтверждающегобезоасность принятого пищевого продукта | Результаты органолептической оценки поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов  | конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов | Дата и час фактическойреализации продовольст-венного сырья и пищевых продуктов подням  | Подпись ответственного лица | Приме-чание[<\*>](#Par1165) |
|  1  |  2  |  3  |  4  |  5  |  6  |  7  | 8 |  9  |

/\*/ -указываются факты списания, возврата продуктов и др.

**Журнал бракеража готовой кулинарной продукции**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и час изготовления блюда | Время снятия бракеража | Наименованиеблюда, кулинарного  изделия | Результаты органолептическойоценки и степени готовности блюда,кулинарного  изделия | Разрешение  к реализации блюда, кулинарного изделия | Подписи  членов бракеражной комиссии | Примечание[<\*>](#Par1263) |
|  1  |  2  |  3  |  4  |  5  |  6  |  7  |

/\*/ -указываются факты запрещения к реализации готовой продукци

Приложение 3

к Положению о бракераже пищи,

бракеражной комиссии

МДОБУ ЦРР д/с № 26 «Росинка»

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ИЗМЕРЕНИЮ ОБЪЁМА БЛЮД**

1. Объем первых блюд устанавливается на основании ёмкости кастрюли или котла и числа заказанных порций.
2. Масса вторых блюд (каши, пудинги и т.д.) определяется путем взвешивания всех порций в общей посуде с вычетом тары и учетом числа порций.
3. Из порционных блюд ( котлеты, биточки, мясо птицы и т.д.) взвешивается 10 порций вместе и выборочно 2-3 порции, устанавливается средняя масса одной порции.
4. Отклонения от нормы в одной порции не должны превышать + 3% , но масса 10 порций должна соответствовать норме.

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД**

 **«Отлично»** - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.
 **«Хорошо»** - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.
**«Удовлетворительно»** - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.
**«Неудовлетворительно»** - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

**Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение
«Центр развития ребенка - детский сад № 26 «Росинка»**

**Арсеньевского городского округа**

ул. Ломоносова 78, г. Арсеньев, 692331

тел/факс: (42361) 4-13-95,

E-mail: mdou-26[@mail.ru](http://@mail.ru)

**П Р И К А З**

«19 »\_апреля\_2021 г. № \_55/1 - а

**г. Арсеньев**

О создании бракеражной комиссии

В соответствие [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/ZAP1QAG37Q/) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными [постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/), в целях осуществления контроля, за правильной организацией питания детей,соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в детском саду,

 ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в составе 3-ех человек:

Председатель комиссии:

* Пиковая Татьяна Сергеевна-заведующий МДОБУ ЦРР «Детский сад - «Росинка»№ 26;

Члены комиссии:

* Попова Маргарита Алексеевна – шеф-повар
* Шутенко Елена Васильевна – медицинская сестра
1. Данная бракеражная комиссия осуществляет свои полномочия с \_\_\_\_\_\_\_\_ г по \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г;
2. Членам комиссии ежедневно заносить в журнал бракеража готовой продукции результаты органолептической оценки приготовленной пищи, согласно методике;
3. Работа бракеражной комиссии регламентируется Положением о бракеражной комиссии МБОДУ ЦРР «Детский сад - «Росинка» № 26;

 Заведующий МДОБУ ЦРР д/с №26: Т.С .Пиковая

 С приказом ознакомлены:

**Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение
«Центр развития ребенка - детский сад № 26«Росинка»**

**Арсеньевского городского округа**

Ул Ломоносова 78, г. Арсеньев, 692331

тел/факс: (42361) 4-13-95,

E-mail: mdou-26[@mail.ru](http://@mail.ru)

**П Р И К А З**

«11»\_января\_2021 г. № 1/6\_ - а

**г. Арсеньев**

Об ответственных за бракераж поступающей продукции

В соответствие [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/ZAP1QAG37Q/) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными [постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/),в целях контроля качества поставляемых продуктов и недопущения приема на склад продуктов без сопроводительных документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность, оформленных соответственно установленным стандартам,100% выполнением натуральных норм питания и физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах, а также осуществления контроля за питанием в 2020/2021 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

Назначить ответственных за бракераж поступающей продукции:

1. Ерохину Н.А –кладовщика МДОБУ ЦРР «Д/С- № 26 «Росинка»:
* строго контролировать наличие сопроводительных документов на продукты, поступающие на пищеблок ДОУ.
* контролировать качество поставляемых продуктов.
* Не допускать приема на склад продуктов без сопроводительных документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность и оформленных соответственно установленным стандартам.
* Следить за наличием маркировочных ярлыков или их копий на мешкотаре, картонной таре и т.д., сохранять до окончания реализации продукции.
* Нести ответственность за своевременность организации питания.
* Осуществлять контроль, за хранением и реализацией продуктов с пищеблока (руководствуясь сроком годности и режимом хранения пищевых продуктов).
* Следить за соблюдением правил товарного соседства.
* Оформлять актом, обнаруженные некачественные продукты или их недостачу с предоставлением информации заведующему ДОУ.
* Своевременно и грамотно вести учетно-отчетную документацию, в соответствии с требованиями [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/ZAP1QAG37Q/)
* Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.
* Ежедневно контролировать:
* журнал учета температурного режима всех холодильных установок складского помещения.
* журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов в соответствии.[СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/ZAP1QAG37Q/)
* Содержать всю документацию в строгом порядке.
* Своевременно предоставлять поставщикам заявку на продукты питания.
* Осуществлять контроль, за соблюдением санитарных норм перевозки продуктов питания.
* Осуществлять контроль, за санитарным состоянием продуктового склада, пищеблока
1. Контроль, за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МДОБУ ЦРР д/с № 26 «Росинка» Т. С. Пиковая

С приказом ознакомлена: Н.А Ерохина

