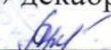


ПРИНЯТО
Общим собранием
трудового коллектива
протокол №6 от 23.12.2020

УТВЕРЖДЕНО
приказом заведующего
МБДОУ «Детский сад №22»
«23» декабря 2020 №137-осн
 Е.А. Арляпова



ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии

муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад №22» компенсирующего вида

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее – Положение) муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №22» компенсирующего вида (далее – Учреждение) разработано в соответствии действующим законодательством Российской Федерации, действующими санитарными нормами и правилами.

1.2. Положение определяет цели и задачи, полномочия и порядок формирования и деятельность бракеражной комиссии.

1.3. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления бракеражная комиссия Учреждения создается с целью осуществления качественного и систематического контроля организации питания воспитанников, качества продуктов питания и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении.

2. Основные цели и задачи работы бракеражной комиссии

2.1. Целью работы бракеражной комиссии является осуществление постоянного контроля качества готовой пищи и соблюдением технологии приготовления.

2.2. Задачи деятельности бракеражной комиссии:

2.2.1. Проверка качества готовых к употреблению продуктов питания, сплошной контроль по мере готовности, но до отпуска воспитанникам качества, состава, веса, объема всех приготовленных блюд, кулинарных изделий.

2.2.3. Оценка проверяемой продукции с вынесением решений о ее соответствии установленным нормам и требованиям или о ее неготовности, или о ее несоответствии установленным требованиям с последующим уничтожением (при уничтожении составляется соответствующий акт).

3. Порядок создания и состав бракеражной комиссии

3.1. Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего Учреждения.

3.2. Бракеражная комиссия состоит из 3 членов. В состав бракеражной комиссии могут входить:

- заведующий Учреждения (председатель комиссии);
- старший воспитатель;
- другие сотрудники Учреждения.

В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены в качестве наблюдателей родители (законные представители) воспитанников.

3.3. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующим.

4. Полномочия бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия:

- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- осуществляет контроль качества приготовления пищи;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- при проведении бракеража бракеражная 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 воспитанников;
- проводит просветительскую работу с педагогами и родителями (законными представителями) воспитанников.

4.2. Бракеражная комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ней полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

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

4.4. Бракеражная комиссия имеет право вносить предложения по вопросам организации питания воспитанников в Учреждении.

5. Деятельность бракеражной комиссии (оценка качества питания)

5.1. Бракераж пищи (бракеражу подлежат все блюда, готовые к раздаче, в т. ч. соки и кисломолочные продукты).

5.1.1. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно бракеражная комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество воспитанников, сотрудников, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов.

Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи заведующего складом, повара.

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 дегустируются в последнюю очередь.

5.2.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой пищевой продукции». Журнал должен быть пронумерован, пронумерован и скреплен печатью, хранится на пищеблоке. (Приложение 1).

5.2.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность в соответствии с методикой органолептической оценки пищи (Приложение 2);

5.2.4. Оценка «разрешено» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями. Либо если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено) делается примечание.

5.2.5. Оценка «недоброкачественно» «не разрешено» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче. Блюдо не может быть выдано без снятия пробы.

5.2.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал сразу после снятия пробы и оформляется подписями. Не допускается ведение журнала до снятия пробы.

5.2.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «разрешено, с примечанием...», «недоброкачественно» «не разрешено», данная комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на административных совещаниях. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной, материальной ответственности либо освобождается от занимаемой должности.

5.2.8. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточной пробы.

5.2.9. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

5.2.10. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода). Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку.

6. Заключительные положения

6.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

6.2. Администрация Учреждения содействует деятельности бракеражной комиссии и принимает меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных Комиссией.

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

Основание: СанПин утвержденный главным санитарным врачом Российской Федерации. СанПин 2.3/2.4.3590-20 вступает в действие с 01.01.2021 года.

**к Положению о бракеражной комиссии
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад №22» компенсирующего вида**

Методика органолептическая оценка 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, гниlostный, 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.

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 пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых 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.

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. Макаaronные 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.

3.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, 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.