

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение «Детский сад № 55 г. Йошкар-Олы «Белоснежка»**

СОГЛАСОВАНО:

Общим собранием МБДОУ
«Детский сад № 55 «Белоснежка»
Протокол №1 от 01.09.2022 г.

УТВЕРЖДЕНО:

приказом заведующего МБДОУ
«Детский сад № 55 «Белоснежка»
от 01.09.2022 г. № 43
Е.А. Канашина

Регистрационный № 1
от 01.09.2022 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии и бракераже пищи
МБДОУ «Детский сад № 55 «Белоснежка»**

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №55 «Белоснежка» г. Йошкар-Олы» (далее — образовательная организация), основывается на принципах единоначалия и коллегиального управления образовательной организацией. Данное положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, ГОСТ Р 54607.1-2011 «Национальный стандарт РФ . Услуги общественного питания . Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям». ГОСТР 54607.2-2012 «Национальный стандарт РЫ. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2 Методы физико-химических испытаний» . ГОСТ 31986-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания .Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»

1.2. Бракеражная комиссия (далее — Комиссия) создаётся с целью осуществления контроля за организацией питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

1.3. Комиссия в своей работе руководствуется нормативными документами, сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами, требованиями к качеству готовых блюд и кулинарных изделий, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, ГОСТами, ТУ и ТИ, настоящим Положением.

1.4. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в образовательной организации, подлежат обязательному бракеражу перед раздачей детям и сотрудникам.

2. Основные задачи бракеражной комиссии

2.1. Контроль за доброкачественностью готовой продукции, отвечающей по своим требованиям документации (ГОСТам).

2.2. Контроль за соблюдением последовательности и правильности установленных требований на всех стадиях процесса производства продукции.

2.3. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи и готовности блюда.

2.4. Контроль за соблюдением приготовления пищи.

3. Основные цели и задачи комиссии

3.1. Комиссия создается с целью осуществления постоянного контроля качества пищевой продукции, приготовленной на пищеблоке детского сада.

3.2. Задачи создания и деятельности комиссии:

- контроль массы всех пищевых продуктов (штучных изделий, полуфабрикатов, порционных блюд, продукции к блюдам);
- органолептическая оценка всей готовой пищевой продукции (состав, вкус, температура, запах, внешний вид, готовность).

3.3. Возложение на комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам, не допускается.

3.4. Решения, принятые комиссией в рамках имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные для исполнения всеми работниками детского сада либо, если в таких решениях прямо указаны работники детского сада, непосредственно которым они адресованы для исполнения.

4. Полномочия комиссии. Комиссия:

4.1. Осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.

4.2. Проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а так же соблюдение правил и условий их хранения.

4.3. Следит ежедневно за правильностью составления меню – раскладок.

4.4. Контролирует организацию работы на пищеблоке.

4.5. Осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи.

4.6. Проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах.

4.7. Следит и контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока.

4.8. Периодически присутствует при закладке основных продуктов в котел, проверяет выход блюд. 4.9. Проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определение её цвета и запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т. д.

4.10. Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объёму реализованных порций и количеству детей.

4.11. Принимает участие в списании невостребованных порций, в связи с отсутствием детей, в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд.

4.12. Участвует в уменьшении выхода блюд в связи с приходом большего количества детей.

4.13. Составляет соответствующие акты по результатам выполненной работы.

4.14. Члены комиссии вправе:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания;
- ходатайствовать о поощрении или наказании работников пищеблока;
- находиться в помещениях пищеблока для проведения бракеража готовой пищевой продукции.

5. Методика органолептической оценки пищи.

5.1. Комиссия ежедневно проводит бракеражную пробу за 20-30 минут до начала раздачи пищи. Комиссия знакомится с меню-требованием: в нём должны быть проставлены дата, количество детей и сотрудников, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи медсестры, кладовщика, повара.

5.2. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемашав тщательно пищу в котле. Начинают бракераж с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т. п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчётливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

5.3. Оценка качества пищи заносится в бракеражный журнал готовой продукции, до начала ее реализации. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения. Хранится журнал на пищеблоке. Журнал может вестись в электронном виде: он распечатывается, подшивается в папку, по окончании каждого месяца листы прошнуровываются, пронумеровываются и скрепляются печатью.

5.4. Органолептическая оценка даётся на каждое блюда отдельно: готовность и доброкачественность.

5.5. При положительной органолептической оценке на доброкачественность и готовность, Комиссия разрешает блюдо к выдаче.

5.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал после пробы и оформляется подписями 3 членов Комиссии. Не допускается ведение журнала до снятия пробы.

5.7. При выявлении нарушения технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения замечаний.

5.8. Масса приготовленных блюд должна соответствовать выходу блюда указанному в меню.

5.9. Комиссия также проверяет наличие суточной пробы.

6. Контроль.

Для определения правильности веса штучных готовых изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путем взвешивания порций, отпущенных потребителю.

7. Ответственность.

За качество и безопасность пищи несут ответственность: - заведующий - шеф-повар - непосредственный изготовитель продукции. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении пищи привлекаются к материальной и другим видам ответственности, установленным законодательством РФ.

Приложение № 1
к Положению о бракеражной комиссии
МБДОУ «Детский сад №55 » г. Йошкар-
Олы «Белоснежка»

ПОРЯДОК
оценки контроля массы готовых пищевых продуктов

Для контроля средней массы блюда надо взять электронные или циферблатные весы с ценой деления 2 г и взвесить на них количество продукции, указанной в таблице 1. Затем фактические показатели средней массы продукции надо сравнить с нормами выхода, которые указаны в меню. Если масса имеет отрицательные отклонения, то продукция не допускается к реализации. При вынесении решения учитывается допустимый предел отклонения, указанный в таблице 2.

Таблица 1. Количество продукции, отбираемое для контрольного взвешивания

Что взвешивают	В каком количестве
Штучные полуфабрикаты, кулинарные, кондитерские и булочные изделия	10 шт.
Блюда: – из мяса, мяса птицы, рыбы, кролика, дичи с гарнирами и соусами; – из картофеля, овощей, грибов и бобовых; – из круп и макаронных изделий с жиром, сметаной или соусом; – из яиц, творога со сметаной или соусами; – мучные с жиром, сметаной и иными продуктами. А также: – холодные и горячие закуски; – супы без мяса, мяса птицы, рыбы; – десерты, сладкие блюда с сахаром, сиропом, соусом или иными продуктами	3 порции
Сливочное масло, сметана, соусы	10–20 порций
Голубцы, кабачки, помидоры, баклажаны и другие фаршированные овощи	2 порции
Супы с мясом, мясом птицы, рыбой, морепродуктами	10 порций
Сладкие супы с фруктами, гарнирами и сметаной	3 порции
Бутерброды, гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи	10 шт.
Котлеты, биточки, бифштексы, шницели, тефтели, рулеты из мяса, мяса птицы, рыбы, кролика, дичи, круп, овощей, оладьи, блинчики, блины, сладкие блюда, пирожки и другие кулинарные изделия, в том числе порционируемые	10 шт. или порций
Горячие и холодные напитки собственного производства, соки свежавыжатые	3 порции
Коктейли собственного производства	2 порции
Нарезанные торты, штучные и нарезанные пирожные, рулеты с начинками, кексы, мучные восточные сладости, пряники, коврижки, булочные изделия, в том числе мучные кулинарные, конфеты	10 шт.

Таблица 2. Предел допускаемых отрицательных отклонений массы пищевой продукции

Масса кулинарных полуфабрикатов и изделий, блюд, напитков, г или мл	Предел допускаемых отрицательных отклонений	
	%	г или мл
Св. 5 до 50 включ.	10	—
Св. 50 – 100 включ.	—	5
Св. 100 – 200 включ.	5	—
Св. 200 – 300 включ.	—	10
Св. 300 – 500 включ.	3	—
Св. 500 – 1000 включ.	—	15

ПОРЯДОК органолептической оценки готовых блюд

Органолептический анализ пищевой продукции – это сенсорный анализ продукции с помощью обоняния, зрения, осязания, и слуха.

Метод органолептической оценки предназначен для объективного контроля качества пищевой продукции и заключается в прямой рейтинговой оценке качества образцов пищевой продукции в целом и/или некоторых ключевых органолептических характеристик образцов пищевой продукции.

Органолептический анализ пищевой продукции проводится непосредственно на пищеблоке. Для проведения органолептического анализа используют столовую посуду, столовые приборы и кухонный инвентарь.

Качество пищевой продукции по органолептическим показателям определяется сразу после ее изготовления перед выдачей. Суточную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супа и т.п.), далее оценивают продукцию с более интенсивными свойствами, а сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь. Оценка каждого образца осуществляется с сохранением порядка представления без возврата к ранее опробованным образцам.

Количество тестируемых порций должно соответствовать количеству членов бракеражной комиссии. Для каждого члена комиссии отбирают бракеражную пробу в объеме:

- **трех ложек** – жидкой продукции. Содержимое емкости, в которых готовили пищу, перемешивают и отбирают образец продукции на тарелку. У каждого члена комиссии в тестируемой пробе должны содержаться все основные компоненты блюда;

- **одного изделия или блюда** – продукция плотной консистенции. Блюда и изделия сначала оценивают внешне, а затем нарезают на общей тарелке на тестируемые порции.

После оценки каждого образца снимают послевкусие, используя нейтрализующие продукты (белый хлеб, сухое пресное печенье, молотый кофе или негазированную питьевую воду). Для дачи органолептической оценки используют методику, указанную в таблице 1.

Оценку продукции дает каждый член комиссии с помощью характеристик, которые установлены в таблице 2. Общую оценку качества готовой продукции рассчитывают как среднее арифметическое значение оценок всех членов комиссии с точностью до одного знака после запятой. В случае обнаружения недостатков или дефектов оцениваемой продукции проводят снижение максимально возможного балла в соответствии с рекомендациями, приведенными в Приложении Б к ГОСТ 31986-2012.

Результаты оценки каждого образца пищевой продукции заносятся в Журнал бракеража готовой пищевой продукции и оформляется подписями членов бракеражной комиссии.

Таблица 1. Методика проведения оценки продукции

Продукция	Как оценивают
Суп	Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Оценку супа проводят без добавления сметаны. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой, например наличие лука или петрушки. Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Затем пробуют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она предусмотрена рецептурой
Соус	Определяют консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем оценивают цвет, состав, правильность формы нарезки, текстуру наполнителей, а также запах и вкус
Вторые, холодные и сладкие блюда или изделия	Блюда и изделия с плотной структурой после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на тестируемые порции
Полуфабрикаты, изделия и блюда из тушеных и запеченных овощей	Отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом
Полуфабрикаты, изделия и блюда из отварных и жареных овощей	Вначале оценивают внешний вид: правильность формы нарезки, а затем текстуру (консистенцию), запах и вкус
Полуфабрикаты, изделия и блюда из круп и макаронных изделий	Продукцию тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их текстуру: разваренность и слипаемость
Полуфабрикаты, изделия и блюда из рыбы	Проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры; правильность подготовки полуфабрикатов – нарезку, панировку; текстуру; запах и вкус изделий
Полуфабрикаты, изделия и блюда из мяса и птицы	Оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: правильность формы нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглой согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда. Для мясных соусных блюд отдельно оценивают все его составные части: основное изделие, соус, гарнир; затем пробуют блюдо в целом
Холодные блюда, полуфабрикаты салатов и закусок	Особое внимание обращают на внешний вид блюда: правильность формы нарезки основных продуктов, их текстуру
Сладкие блюда	Учитывают групповые особенности блюд, а также: – у железированных блюд, муссов и кремов вначале определяют состояние поверхности, вид на разрезе или изломе и цвет. Кроме того, оценивают способность сохранять форму в готовом блюде. Особое внимание обращают на текстуру, затем оценивают запах и

Продукция	Как оценивают
	вкус; – сладких горячих блюд (суфле, пудинги, гренки, горячие десерты) вначале исследуют внешний вид: характер поверхности, цвет и состояние корочки; массу на разрезе или изломе: пропеченность, отсутствие закала. Затем оценивают запах и вкус
Мучные кулинарные полуфабрикаты и изделия	Исследуют их внешний вид: характер поверхности теста, цвет и состояние корочки у блинов, оладьев, пирожков и т. д., форму изделия. Обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша: его сочность, степень готовности, состав. Затем оценивают запах и вкус
Мучные кондитерские и булочные полуфабрикаты и изделия	Обращают внимание на состояние поверхности, ее отделку, цвет и состояние корочки, отсутствие отслоения корочки от мякиша, толщину и форму изделий. Затем оценивают состояние мякиша: пропеченность, отсутствие признаков непромеса, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала. После этого оценивают качество отделочных полуфабрикатов по следующим признакам: состояние кремовой массы, помады, желе, глазури, их пышность, пластичность. Далее оценивают запах и вкус изделия в целом

Таблица 2. Методика дачи оценки продукции

Характеристики продукции	Балл и оценка
Не имеет недостатков. Органолептические показатели соответствуют требованиям нормативных и технических документов	5 баллов (отлично)
Имеет незначительные или легкоустраняемые недостатки. Например: типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус; неравномерная форма нарезки; недостаточно соленый вкус и т. д.	4 балла (хорошо)
Имеет значительные недостатки, но пригоден для реализации без переработки. В числе недостатков могут быть: подсыхание поверхности; нарушение формы изделия; неправильная форма нарезки овощей; слабый или чрезмерный запах специй; жидкость в салатах; жесткая текстура или консистенция мяса и т. д.	3 балла (удовлетворительно)
Имеет значительные дефекты: присутствуют посторонние привкусы или запахи; пересолено; недоварено; подгорело; утратило форму и т. д. Изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда	2 балла (неудовлетворительно)

Положение обсуждено на общем собрании работников
МБДОУ «Детский сад №55 г. Йошкар-Олы
«Белоснежка» Протокол №1 от 01.09.2022 г.