



**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 68 «Золотой петушок» г. Йошкар-Олы»
(МБДОУ «Детский сад № 68 «Золотой петушок»)**

424028, Российская Федерация, Республика Марий Эл, город Йошкар-Ола, улица
Строителей, дом 17 б, эл. почта: zolotoipetushok68@yandex.ru

Факс 8(8362) 73-11-63, ОКПО: 02844475 ОГРН: 1161215056573 ИНН/КПП: 1215210761/121501001



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ «Детский

сад № 68 «Золотой петушок»

С.А. Вигелин

Приказ от «18» января 2021 г. № 33

**ПОЛОЖЕНИЕ № 42
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И БРАКЕРАЖЕ ПИЩИ**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №68 «Золотой петушок» г. Йошкар-Олы».

1.2. Нормативно – правовой основой для организации деятельности Комиссии являются:

- Приказ Минобрнауки России от 30.08.2013 N 1014 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам дошкольного образования»;
- Федеральный Закон от 24.07.1998 № 124 – ФЗ (редакция от 25.11.2013 г.) «Об основных гарантиях ребенка в Российской Федерации»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения (СанПиН 2.3/2.4.3590-20
- Устав МБДОУ.

1.3. Положение о бракеражной комиссии по питанию (далее-комиссия) разработано в целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется едиными санитарными требованиями, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, ТР ТС, настоящим положением.

1.5. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией Учреждения.

1.6. Комиссия создается из работников трудового коллектива Учреждения. Выдвижение в комиссию представителей работников трудового коллектива проводится на общем собрании трудового коллектива. Сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего ДООУ.

1.7. Члены комиссии выполняют свои обязанности на общественных началах, без освобождения от основной работы.

1.8. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с планом работы, который принимается на заседании комиссии и утверждается заведующим.

2. Основные цели и задачи комиссии

2.1. Комиссия создана с целью осуществления постоянного контроля качества и соблюдением технологии приготовления. Комиссия подразделяется на:

- бракеражную комиссию по приёмке сырой продукции (в неё входят медицинская сестра, шеф-повар, заместитель заведующего по ХЧ);
- бракеражную комиссию готовой кулинарной продукции (в неё входят заведующий (старший воспитатель), шеф-повар, медицинская сестра).

В необходимых условиях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники ДООУ, приглашенные специалисты, эксперты, а также специалисты управления образования.

2.2. На комиссию возлагаются следующие основные задачи:

- Анализ существующего состояния организации питания в Учреждении и подготовка соответствующих предложений в пределах своей компетенции по решению проблем, связанных с организацией питания.
- Информирование сотрудников о состоянии условий и организации питания в учреждении.

2.3. Контроль за соблюдением условий по обеспечению безопасного и качественного питания воспитанников.

2.4. Бракеражной комиссии по приёмке сырой продукции возлагаются следующие задачи:

- Контроль за приёмкой сырой продукции для организации питания воспитанников.
- Выборочная проверка качества всех поступающих в ДООУ продуктов питания.

2.5. Бракеражной комиссии готовой кулинарной продукции возлагаются следующие задачи:

- Контроль за качеством готовой кулинарной продукции для организации питания воспитанников.
- Контроль по мере готовности, но до отпуска воспитанникам, качества, состава, веса, объёма всех приготовленных блюд, кулинарных изделий.
- Оценка проверяемой продукции с вынесением решений о её соответствии установленным нормам и требованиям, или о её неготовности, или о её несоответствии установленным требованиям с последующим уничтожением (составляется соответствующий акт).

2.6. Выявление ответственных и виновных в допущении брака конкретных работников.

2.7. Возложение на Комиссию иных поручений, не соответствующих целям и задачам, не допускается.

3. Функции бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

- проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил и условий их хранения;
- следит ежедневно за правильностью составления меню-раскладок;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следит и контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- контролирует полноту вложения продуктов в котел, проверяют выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определение ее цвета и запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему реализованных порций и количеству детей;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах.

4. Содержание и формы работы

4.1. Члены комиссия ежедневно присутствуют на снятие суточной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно члены комиссии должны ознакомиться с меню - требованием: в нем должна быть проставлена дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи медсестры, заведующего складом, шеф-повара.

Суточную 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.

4.2. Результаты суточной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой продукции». Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у шеф-повара на пищеблоке.

4.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

4.4. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

4.5. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

4.6. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

4.7. Оценка «неудовлетворительно» 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, и комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

4.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии.

4.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на административном совещании. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

4.10. Комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

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

4.12. 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 (изделия, которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

5. Права и ответственность комиссии

- 5.1. Бракеражная комиссия имеет право:
 - выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в Д
 - контролировать выполнение принятых решений;
 - давать рекомендации, направленные на улучшение питания воспитанников.
 - 5.2. Бракеражная комиссия несет ответственность:
 - за выполнение закрепленных за ней полномочий;
 - за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением
 - соответствии с действующим законодательством РФ
- 5.3. За нарушение настоящего Положения работники ДОУ и члены Комиссии несут персональную ответственность.

6. Взаимодействие

6.1. Комиссия взаимодействует с заведующим, заместителем заведующего и старшим воспитателем. Подотчетна общему собранию трудового коллектива.

7. Контроль

7.1. Контроль за деятельностью Комиссии осуществляется заведующим.

8. Методика органолептической оценки пищи.

8.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид и цвет.

8.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илестый. Специфически обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

8.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной температуре.

8.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применены 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 пищевым отравлением.

8.5. Органолептическая оценка первых блюд

8.5.1. 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.

8.5.2. 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).

8.5.3. 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 образуют жирных янтарных пленок.

8.5.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частей. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

8.5.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственно прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

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

8.6. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

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

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

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

8.6.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки на тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отдельно проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть прозрачным янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус.

политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а, следовательно, ее усвоение.

8.6.7. 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.

8.7. 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.