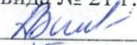


Согласовано:
Председатель профкома МДОБУ
детский сад общеразвивающего
вида № 21 г.Белорецк
 А.Н.Васючкова
« 15 » февраль 20 21 г.

Утверждаю:
Заведующая МДОБУ
детский сад общеразвивающего
вида № 21 г.Белорецк
 Л.С.Мясникова
Приказ № 18
от « 15 » февраль 20 21 г.



**Положение
о бракеражной комиссии
Муниципального дошкольного образовательного
бюджетного учреждения детский сад общеразвивающего
вида №21 «Березка» г.Белорецк муниципального района
Белорецкий район Республики Башкортостан**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для Муниципального дошкольного образовательного бюджетного учреждения детский сад общеразвивающего вида №21 «Березка» г. Белорецк муниципального района Белорецкий район Республики Башкортостан-(далее ДОО) в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 года «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 08.12.2020года, санитарно- эпидемиологическими нормами и правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Федеральным Законом № 29 –ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13.07.2020года, Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН , Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 12.03.2012года «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Положением « Об организации питания в образовательных учреждениях муниципального района Белорецкий район РБ утвержденного Приказом № 368 от 10.07.2012 года, Уставом ДОО.

1.2. Бракеражная комиссия создается и действует в целях осуществления организации и контроля питания воспитанников, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздачи пищи в ДОО.

1.3. Бракеражная комиссия является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи работникам ДОО в осуществлении административно-общественного контроля организации и качества питания в ДОО

1.4. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом заведующего ДОО на начало учебного года.Срок действия полномочий бракеражной комиссии -1 год.

1.5. В состав бракеражной комиссии могут входить: заведующий, медицинский работник, педагогические работники, повара, члены профсоюзного комитета ДОО, представитель родительской общественности.

1.6.Председателем бракеражной комиссии является заведующий ДОО, на время его отсутствия –заместитель заведующего.

1.7. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

2. Основные задачи.

2.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

2.2. Предотвращение пищевых отравлений

2.3. Контроль за технологией приготовления пищи

2.4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

3.Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии.

3.1.Бракеражная комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания воспитанников, контролировать выполнение принятых решений;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в ДОО;

– ходатайствовать перед администрацией ДОО о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания.

3.2. Обязанности бракеражной комиссии:

- контролируют организацию работы на пищеблоке;
- следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следят за правильностью составления меню;
- проверяют выход готовых блюд, соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;
- проводят органолептическую оценку готовой пищи;

3.3. Бракеражная комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ним полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ.

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

4. Содержание и формы работы комиссии.

4.1. Комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием, в нем должны быть проставлены: дата, количество детей, сотрудников, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов. Меню-требование должно быть утверждено заведующим ДОО.

4.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится на пищеблоке. Журнал может вестись в электронном виде, распечатываться, подшиваться в папку, по окончании каждого месяца листы прошнуровываются, пронумеровываются и скрепляются печатью.

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

4.4. В случае выявления блюд имеющих следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, недопеченные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия, такие блюда не допускаются к раздаче, и комиссия ставит свои подписи напротив наименования блюда «К раздаче не допускаю».

4.5. Комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда.

4.6. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной, материальной ответственности либо освобождаются от занимаемой должности.

5. Методика органолептической оценки пищи

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

5.2. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

5.4. 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.

6. Органолептическая оценка блюд

6.1. Органолептическая оценка первых блюд.

6.1.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечает внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности. 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. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заваривающейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

6.2. Органолептическая оценка вторых блюд.

6.2.2. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней

необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки. 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 несоответствии рецептуре - блюдо направляется на анализ в лабораторию. 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, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение. 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. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная - приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

6.3. Органолептическая оценка третьих блюд и кулинарных изделий.

6.3.3. Напитки (чай, кисель, компот и др.) должны соответствовать определенному запаху, вкусу, консистенции и температуре. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида.

7. Критерии оценки качества блюд

- 7.1 «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;
- 7.2 «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;
- 7.3 «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;
- 7.4 «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.
- 7.5. Оценка третьих блюд и кулинарных изделий оценивается как удовлетворительно или неудовлетворительно.

Положение обсуждено и принято на общем собрании трудового коллектива
Протокол № 5 от «15» декабря 2024 г.

Положение обсуждено и принято на заседании родительского комитета
Протокол № 1 от «15» декабря 2024 г.

**Положение
о бракеражной комиссии
Муниципального дошкольного образовательного бюджетного учреждения
детский сад общеразвивающего вида №21 «Березка» г.Белорецк
муниципального района Белорецкий район Республики Башкортостан
Прошито и пронумеровано: 5 листов.
Заведующи: Л.С.Мясникова**