

**Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение детский сад
с.Ломовка муниципального района Белорецкий район Республики Башкортостан**

ПРИНЯТО
общим собранием трудового
коллектива МДОБУ
детский сад с.Ломовка
Протокол № 1
от «22» 09 2015 г.

С учетом мнения Совета родителей
(законных представителей)
МДОБУ детский сад с.Ломовка
Протокол № 1 от 23.09.2015г

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МДОБУ
детский сад с.Ломовка
Стефанова М.А. Стрелкова
Приказ № «16»
от «23» 09 2015 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее положение разработано для МДОБУ детский сад с.Ломовка (далее –ДОО) в соответствии с:

- Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ,
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами для ДОО (СанПиН 2.4.1.3049-13), утвержденные Главным гос. сан. врачом в РФ 15 мая 2013 г.,
- Приказом № 325 от 26 декабря 1986г «О методических указаниях по организации рационального питания учащихся в общеобразовательных организациях»,
- Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29 от 2 января 2000 г.

1.2. Бракеражная комиссия назначается приказом заведующего ДОО.

1.3. В состав комиссии входят: представители администрации ДОО, повара, медсестра.

1.4. Комиссия является контролирующим органом, который осуществляет контроль над качеством готовых блюд и вносит предложения по улучшению питания обучающихся (воспитанников), основываясь на принципах единоначалия коллегиальности управления образовательной организацией. А также в соответствии с Уставом ДОО в целях осуществления: контроля за правильной организацией питания обучающихся (воспитанников), качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно – гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОО создается и действует Бракеражная комиссия.

1.5. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией ДОО.

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЕ СОСТАВ

2.1 Бракеражная комиссия создается общим собранием работников ДОО. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего ДОО.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 5 членов. В состав комиссии входят:

- 1) Заведующий (председатель комиссии);
- 2) повара;

4) медсестра

3. ЦЕЛЬ, ЗАДАЧИ, ФУНКЦИИ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

3.1.Целью бракеражной комиссии является обеспечение гарантий прав обучающихся (воспитанников) на качественное питание в условиях ДОО.

3.2.Для достижения поставленной цели бракеражная комиссия решает следующую задачу: - осуществление приёмочного контроля (оценка и принятие решений о пригодности продукции к реализации).

3.3.Осуществляет:

1) контроль за соблюдением санитарно – гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

2) контролирует организацию работы на пищеблоке;

3) проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;

4) проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям обучающихся (воспитанников) в основных пищевых веществах;

5) проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся (воспитанников).

6) следит ежедневно за правильностью составления меню-раскладок;

7) следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

8) осуществляет: контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

9) проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;

3.4.Комиссия проверяет качество готовых блюд, а диетсестра ежедневно отмечает в бракеражном журнале готовой продукции.

3.5.Комиссия периодически, но не реже одного раза в месяц, осуществляет контроль над закладкой основных продуктов и выхода готовых блюд. Результаты проверки отмечают в журнале контроля над закладкой основных продуктов.

3.6.Комиссия производит списание невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия обучающихся (воспитанников).

3.7.Комиссия составляет акты на списание продуктов.

3.6.При выявлении нарушений комиссия составляет акт за подписью всех членов.

3.8. Комиссия осуществляет контроль над процессом приема пищи обучающимися (воспитанниками):

-Создание атмосферы (использование музыки, знакомство с блюдом, сервировка стола)

-Оценка качества приготовления блюда обучающимися (воспитанниками) (количество оставшейся не съеденной пищи, причина).

3.9.Комиссия вносит предложения по улучшению питания обучающихся (воспитанников) в ДОО.

3.10.Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, педсоветах, заседаниях родительского комитета.

4. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДОО

4.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции.

Журнал должен быть пронумерован и скреплен печатью: хранится у старшей медсестры.

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

4.3. 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.

4.4. 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.

4.5. 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).

4.6. 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 Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

4.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при заведующем.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

4.8. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

4.9. 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, вымеренную посуду с указанием объема.

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

5.1. Члены комиссии несут ответственность за достоверность излагаемых фактов в бракеражном журнале готовой продукции, в журнале контроля над закладкой основных продуктов, в актах на списание невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия обучающихся (воспитанников).

5.2. В акте на списание невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия детей, отмечается:

- 1) число, месяц, год наименование блюда.
- 2) количество порций и выход в граммах.
- 3) причина невостребованных блюд количество отсутствующих обучающихся (воспитанников).
- 4) какой группе были выданы невостребованные блюда на дополнительное питание.

6. ДЕЛОПРОИЗВОДСТВО

6.1. В бракеражном журнале готовой продукции отмечается:

- 1) число, месяц, год проверки.
- 2) закладка основных продуктов в соответствии с меню и с указанием их веса.
- 3) при контроле выдачи пищи на группы необходимо не менее 5-ти порций блюда взвесить и разделить на количество взятых порций (на 5).

- 4) на пищеблоке взвесить емкость с пищей, выданной на группу, разделив на количество обучающихся (воспитанников), без учета веса емкости.

Приложение 1
к Положению о бракеражной комиссии
МДОБУ детский сад с.Ломовка

Методика органолептической оценки пищи.

Под органолептической оценкой пищи понимается определение таких показателей (внешний вид, вкус, аромат, консистенция блюда), которые дают возможность быстро определить качество пищи.

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи, лучше это проводить при дневном свете. Определяется внешний вид пищи, ее цвет. Затем определяется запах пищи. Этот показатель особенно важен, так как с помощью обоняния можно установить тончайшие изменения качества пищевых продуктов (особенно мяса, рыбы), связанные с начальными признаками порчи, когда другие установить еще не удастся. Запах определяют при той температуре, при которой употребляется данное блюдо. Для обозначения запахов используют термины: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, пригорелый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Указываются также и специфические запахи, подобные каким-либо продуктам.

Консистенция продуктов определяется органами осязания. Наибольшей чувствительностью обладают кончики пальцев, а также язык, небо, зубы. В процессе процеживания пищи определяют ее мягкость, жесткость, нежность, маслянистость, клейкость, мучнистость, крупнозернистость, рассыпчатость и т. д.

Вкус пищи, как и запах, устанавливается при характерной для нее температуре. Основные вкусовые ощущения: кислый, сладкий, горький, соленый.

При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности; из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; естественно, вкусовая проба уже не проводится, если обнаружены внешние признаки разложения продукта (например, неприятный запах), а также в случае подозрения на недоброкачественность.

Оценка первых блюд.

Первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Например, буровато-коричневая окраска борща может быть результатом неправильного тушения свеклы. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

При оценке внешнего вида супов, борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение их в процессе варки [не должно быть сильно разваренных овощей, утративших форму нарезки]. Целесообразно сравнить набор корневого и овощей (плотную часть первого блюда) с рецептурой по раскладке.

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, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц. 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, не свойственной свежеприготовленному блюду

кислотности, недосоленности или пересола. У супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

Оценка вторых блюд.

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Соусным блюдам (гуляш, рагу) дается общая оценка.

При внешнем осмотре блюд обращать внимание на характер нарезки кусков мяса, равномерность порционирования, цвет поверхности и поджаренной корочки с обеих сторон изделия, толщину слоя, панировки. В изделиях из мяса и рыбы определяют цвет, как на поверхности, так и на разрезе, что позволяет выявить нарушения в технологии приготовления блюда. Например, заветренная темная поверхность отварных мясных продуктов свидетельствует о длительном хранении их без бульона, розово-красный цвет на разрезе котлет говорит о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения фарша или мяса для котлет.

Важным показателем является консистенция блюда, дающая представление о степени его готовности и отчасти о соблюдении рецептуры при его изготовлении (например, мажущаяся консистенция изделий из рубленого мяса указывает на добавление в фарш избыточного количества хлеба).

Степень готовности и консистенцию мясoproductов определяют проколом поварской иглой или деревянной шпилькой, которые должны легко входить в толщину готового продукта.

При определении вкуса и запаха обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, она легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного 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 крошиться, сохранять форму нарезки.

Крупяные, мучные или овощные гарниры также проверяют по консистенции. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна отделяются друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, комков, посторонних примесей. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню-раскладке, что позволяет выявить недовложение.

Макаронные 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 чистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид и в 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.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные 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, с частичками обгоревшего лука, имеет серый цвет, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает у ребенка аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, и ее усвоение.