



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ

Детский сад №2

А.Н.Зайдуллина А.Н.Зайдуллина

Приказ от 29.10.2019 г. № 183

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

**Муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения
Детский сад №2 «Звёздочка»
городского округа город Октябрьский
Республики Башкортостан**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение о бракеражной комиссии (далее - Положение) разработано для Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Детский сад №2 «Звёздочка» городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан (далее - Учреждение) в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», законом от 01.07.2013 г. № 696-З «Об образовании в Республике Башкортостан», Федеральным законом от 02.01.2000 N 29-ФЗ (с изменениями на 13.07.2015) «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Законом РФ от 07.02.92 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей», СанПин 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» утвержденные Главным государственным санитарным врачом в РФ 15 мая 2013 г., Уставом Учреждения.

1.2. Настоящее Положение регламентирует осуществление контроля организации питания обучающихся (далее - воспитанники), качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении.

1.3. Контроль бракеражной комиссии (далее - Комиссия) - это мотивированный стимулирующий процесс, который призван соблюдать все нормативные и локальные акты, повысить эффективность организации питания в Учреждении, вносить предложения по улучшению питания воспитанников.

1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется Законодательством Российской Федерации и Республики Башкортостан действующим СанПиН, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, локальными нормативными актами Учреждения.

1.5. Комиссия назначается приказом заведующего Учреждения по согласованию с общим собранием трудового коллектива. Состав Комиссии, срок ее полномочий утверждаются заведующим Учреждения.

1.6. Состав Комиссии составляет не менее 3-х человек. В комиссию входят: заведующий (председатель комиссии), шеф-повар (КШП), старшая медицинская сестра, представитель родительской общественности. В необходимых случаях в состав Комиссии могут быть включены другие работники Учреждения, специалисты, эксперты, а так же специалисты отдела образования городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан (по согласованию нечетное количество).

1.7. Срок данного Положения не ограничен. Данное Положение действует до принятия нового.

2. Основные задачи Комиссии

2.1. Основными задачами Комиссии являются:

- предотвращение пищевых отравлений и кишечных заболеваний;
- оценка органолептических свойств, приготовленной пищи;
- контроль за полнотой вложения продуктов питания в котел;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;

- контроль за организацией сбалансированного безопасного питания;
- обеспечение соблюдения санитарии и гигиены на пищеблоке;
- расширение ассортимента перечня блюд;
- организация надзора и проведение мероприятий необходимых по совершенствованию питания в Учреждении;
- обеспечение пищеблока качественными продуктами питания;
- соблюдение всех нормативных и локальных актов и повышение эффективности организации питания в Учреждении.

3. Функции Комиссии

3.1. Комиссия ежедневно проверяет качество готовых блюд и отмечает в «Бракеражном журнале готовой продукции».

3.2. Комиссия производит списание не востребованных порций, оставшихся по причине отсутствия воспитанников.

3.3. Комиссия составляет акты на списание продуктов.

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

3.5. Комиссия осуществляет контроль над процессом приема пищи воспитанниками:

- создание атмосферы (использование музыки, знакомство с блюдом, сервировка стола);
- оценка качества приготовленного блюда воспитанниками (количество оставшейся не съеденной пищи, причина).

3.6. Комиссия вносит предложения по улучшению питания воспитанников в Учреждении.

3.7. Комиссия отчитывается о результатах своей деятельности на собраниях трудового коллектива, на родительских собраниях.

4. Полномочия Комиссии

4.1. Комиссия имеет право:

- проводить контроль за организацией работы на пищеблоке, санитарное состояние;
 - осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
 - проверять на пригодность состояние складских помещений и условия хранения продуктов;
 - проводить органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
 - осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
 - изучать технологию приготовления пищи;
 - проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- периодически присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;
- принимать участие в списании не востребованных порций, в связи с отсутствием воспитанников, в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд;

- проверять соответствие пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- проверять наличие контрольного блюда и суточной пробы;
- определять выполнение меню, соответствие выходов блюд;
- проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;
- контролировать разнообразие и соблюдение 10 дневного меню;
- проводить бракераж сырых и варенных продуктов, сверять бракераж с меню- требованиями;
- проводить контроль организации питания в группах;
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- составлять соответствующие акты по результатам выполненной работы;
- делать выводы и вносить предложения по улучшению качества питания в Учреждении;
- требовать у заведующего Учреждением содействия в деятельности комиссии;
- требовать выполнения и принятия мер к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

5. Методика органолептической оценки пищи

5.1. Комиссия ежедневно снимает пробу за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

5.2. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет. Затем определяется запах пищи.

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.

5.3. Органолептическая оценка первых блюд.

Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет. Следует обратить внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

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). При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачество мяса и рыбы дают мутный бульон, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

При проверке пюреобразных супов тонкой струйкой сливают из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенцию, наличие непротертости 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, наличие 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. В Учреждении не должны разрешаться блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотности, пересолом и др.

5.4. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

При наличии крупяных 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-раскладке, что позволяет выявить недовложение.

Макаронные изделия, если сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки.

Биточки и котлеты должны сохранять форму после варки.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, 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. Приподозрение на несоответствие рецептуре - блюдо направляется на анализ в лабораторию.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки на 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 у воспитанника аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее 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. 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

6. Критерии оценки качества блюд

6.1. **«Отлично»** - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

6.2. **«Хорошо»** - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

6.3. **«Удовлетворительно»**- изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

6.4. **«Неудовлетворительно»**- изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется **замена блюда**.

7. Ответственность

7.1. 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 воспитанников;
- за выполнение закрепленных за ней полномочий;
- за соответствие принимаемых решений законодательством РФ, РБ, локальных нормативных актов.

7.2. За качество пищи несут ответственность заведующий (председатель Комиссии), старшая медсестра, шеф-повар, повара, приготовляющие продукцию.

8. Взаимосвязь с другими органами самоуправления Учреждения

8.1. Результаты контрольной деятельности Комиссии могут быть представлены на рассмотрение и обсуждение в коллегиальные органы самоуправления Учреждения.

8.2. Органы самоуправления Учреждения могут выйти с предложениями к заведующему о проведении контрольной деятельности по возникшим вопросам, по улучшению организации питания.

9. Делопроизводство

8.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца.

8.2. В бракеражном журнале указывается дата, час изготовления блюда, время снятия бракеража, наименование блюда, кулинарного изделия, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия дается оценка доброкачественной пищи. Оценка дается на каждое блюдо отдельно.

8.3. Комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки.

8.4. В акте на списание невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия воспитанников, отмечается:

- число, месяц, год, наименование блюда, кулинарного изделия;
- количество порций и выход в граммах;
- причина невостребованных блюд, кулинарных изделий, количество отсутствующих воспитанников;
- какой группе были выданы невостребованные блюда на дополнительное

питание.

8.5. Бракеражный журнал нумеруется постранично, прошнуровывается, скрепляется подписью заведующего и печатью Учреждения.

8.6. Бракеражный журнал хранится в делах Учреждения 3 года.

ПРИНЯТО Общим собранием
Работников МБДОУ Детский сад №2
протокол № 4 от 28.10.2019 г.

ПРИНЯТО
Общим родительским собранием
Протокол № 1 от 25.09.2019 г.

Пронумеровано, прошнуровано
и скреплено печатью
4 (четыре) листов

Заведующий МБДОУ Детский
сад № 2
Зайдуллина А. Н.

