

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 46»
(Детский сад № 46)

Мнение учтено
Председатель первичной
профсоюзной организации
_____ Ю.П. Ермакова

« 30 » декабря 2022г.

Утверждено
Приказом заведующего
Детским садом № 46
№ 206-ад от 30.12.2022 г.



**Положение о бракеражной комиссии
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад № 46»**

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и другими нормативными документами и регламентирует деятельность бракеражной комиссии в Детском саде.
- 1.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом детского сада в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи создается и действует бракеражная комиссия
- 1.3. Срок положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.
- 1.4. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией детского сада, профсоюзным комитетом и родительским комитетом Детского сада № 46

2. Основные задачи

- 2.1. Основными задачами бракеражной комиссии являются:
 - снятие пробы и запись в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения к их выдаче;
 - отметка результата пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность;
 - ознакомление лиц, проводящих органолептическую оценку пищи с методикой проведения данного анализа (приложение № 1)

3. Организация деятельности бракеражной комиссии.

- 3.1. Зачисление в бракеражную комиссию должно учитывать степень ответственности должностных лиц за питание детей.
- 3.2. Состав членов бракеражной комиссии должен быть в количестве 3 человек (заведующий, шеф-повар, медицинская сестра (калькулятор).
- 3.3. Бракераж проводится перед каждой раздачей пищи.
- 3.4. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего на один календарный год. Деятельность бракеражной комиссии может быть прекращена досрочно по приказу заведующего.

4. Обязанности.

4.1. Члены бракеражной комиссии выполняют следующие обязанности:

- присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;
- проводят органолептическую оценку готовой пищи;
- проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;
- осуществляют контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

4.2. Каждый член бракеражной комиссии обязан знать, что:

4.2.1. В детском учреждении не должны разрешаться блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом.

4.2.2. 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 может быть причиной пищевого отравления.

4.2.3. Критерии оценки качества блюд:

«Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

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

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

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

4.2.4. Знать с методiku проведения анализа органолептической оценки пищи.

5. Права.

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

5.2. Рекомендовать администрации Детского сада переаттестовать поваров.

6. Документация.

6.1. В Детском саду заводится и заполняется Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (*Приложение № 2*). Ответственным за ведение Журнала является - медицинский работник Детского сада.

7. Заключительные положения.

7.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

7.2. Администрация Детского сада при установлении надбавок к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

7.3. Администрация Детского сада обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

Методика органолептической оценки пищи

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра пищи. Затем определяется запах пищи. Для обозначения используют эпитеты: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре. 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.

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 блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать 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 (недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны). 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.

В детском учреждении не должны разрешаться блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом.

Органолептическая оценка вторых блюд

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей. Биточки и котлеты должны сохранять форму после готовки. У крупяных, мучных и овощных гарниров проверяют консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней не обрубленных зерен, посторонних примесей, комков. Макаaronные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки и ложки. 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, наличием молока и масла в рецептуре. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку.

При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Основание: Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Критерии оценки качества блюд

«Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

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

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

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

Приложение № 2

Приложение № 8 к СанПиН 2.4.1.3049-13

Таблица 1

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

(образец)

Дата и час изготовле- ния блюда	Время снятия бракеража	Наименова- ние блюда, кулинарного изделия	Результаты органолепти- ческой оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализа- ции люда, кулинарного изделия	Подписи членов браке- ражной комиссии	Приме- чание <*>
1	2	3	4	5	6	7

Примечание:

<*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Таблица 2