

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 145 города Пензы «Радуга»**

ПРИНЯТО

На ОСТК МБДОУ № 145

Протокол № ____ от _____

Утверждаю:

заведующая МБДОУ № 145

_____/ Л.С.Маланина/

31.08.2020г

(приказ №304-О от 31.08.2022)

Мнение профкома учтено.

Протокол № ____ от _____

Председатель профкома

_____ Богомолова И.Ф.

**ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
в МБДОУ № 145 г. Пензы**

1. Общие положения.

1.1. Данное Положение разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации с изменениями от 8 декабря 2020 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи в целях осуществления контроля за организацией питания детей в ДОУ, качеством поставляемых продуктов и соблюдения санитарно - гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ создается и действует Бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется правилами и нормами СанПиН, сборниками рецептур, разработанным примерным десятидневным меню, технологическими картами и ГОСТами.

1.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом ОУ.

2. Управление и структура Бракеражной комиссии.

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом заведующей ДОУ. Состав комиссии, сроки её полномочий оговариваются в приказе заведующей ДОУ.

2.2. Бракеражная комиссия готовой продукции состоит не менее, чем из 3 человек. Председатель комиссии- руководитель ОУ, членами –работники пищеблока, медицинские работники, представители профсоюзной организации, члены коллектива МБДОУ № 145.

2.3. Бракераж сырой продукции поступающий в ДОУ, возлагается на кладовщика продуктовой кладовой.

3. Полномочия комиссии.

3.1. Бракеражная комиссия:

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

3.3. Проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;

3.4. Следит ежедневно за правильностью составления меню-раскладок;

3.5. Контролирует организацию работы на пищеблоке;

3.6. Осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

3.7. Проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей и основных пищевых веществ;

3.8. Следит и контролирует соблюдение правил личной гигиены работников пищеблока;

3.9. Контролирует полноту вложения продуктов в котел, проверяет выход блюд;

3.10. Проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определение её цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.:(Приложение1)

3.11. Проверяет соответствие объемов приготовленной пищи объёму реализованных порций и количеству детей;

3.12. Предотвращает возникновение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний.

4. Содержание и формы работы Бракеражной комиссии:

4.1. Бракеражная 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 представлены дата, количество детей, сотрудников, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующей, должны стоять подписи кладовщика, повара, медсестры.

Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав приготовленную 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 дегустируют в последнюю очередь.

4.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой продукции;

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью, храниться у медсестры.

4.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность, 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 допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств блюда (недосолено, пересолено);

4.7. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки:

- 4.7.1. посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах,
- 4.7.2. резко пересоленные,
- 4.7.3. резко кислые (горькие),
- 4.7.4. недоваренные, переваренные,
- 4.7.5. недожаренные, подгорелые,
- 4.7.6. утратившие свою форму,
- 4.7.7. имеющие несвойственную консистенцию,
- 4.7.8. и 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».

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

4.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная Бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при заведующей.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий привлекаются к материально и другой ответственности, не противоречащей действующему законодательству.

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

4.11. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции и 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, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

4.12. Проверка 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, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

4.13. Бракераж сырой продукции поступающий в ДООУ, возлагается на кладовщика продуктовой кладовой с обязательным ведением необходимой документации.

5. Оценка организации питания в ДООУ.

5.1. Результаты проверки выхода блюд, их качество отражается в бракеражном журнале и оцениваются по 4-х бальной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний, Бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

5.3. Администрация ДООУ при установлении надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки в организации питания.

5.4. Администрация ДООУ обязана содействовать деятельности Бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

6. Заключительные положения.

6. Настоящее положение вступает в силу со дня его утверждения и действует до замены его новым.

Характеристика органолептических свойств основных групп блюд (изделий).

Холодные блюда. В салатах и овощных закусках консистенция овощей характеризует степень их свежести, с которой связаны пищевая и биологическая ценность. Важны также цвет и внешний вид овощей, свидетельствующие о правильности хранения и технологической обработки. Измененный цвет овощей (с бурым оттенком) указывает на то, что измельченные овощи долго хранились открытыми на воздухе. По консистенции свежие сырые овощи должны быть упругими и сочными.

Супы. Основным показателем является вкус, определяемый концентрацией вкусовых веществ, которая достигается при использовании установленного количества основных продуктов, пряностей и приправ. В заправочных супах, в состав которых входит мучная пассировка, жидкая часть должна быть нерасслоившейся, слегка сгущенной, без комков заварившейся муки. В прозрачных супах основное значение имеют цвет бульона, его прозрачность и консистенция гарниров, продукты которых должны быть мягкими, но сохранившими форму.

Блюда из овощей. В блюдах вареные овощи должны иметь характерный для данного вида, лишь слегка измененный тепловой обработкой. Нарезка овощей независимо от формы должна быть равномерной, консистенция – мягкой, сочной.

Блюда (изделия) из круп. Рассыпчатые каши должны иметь набухшие, мягкие, но сохранившие форму и упругость, отделяющиеся зерна крупы. У вязкой каши зерна крупы должны быть полностью набухшими, хорошо разварившимися, слипающимися. В горячем виде такая каша держится на тарелке горкой, не расплываясь. Цвет и вкус каш соответствуют данному виду крупы. Изделия из круп (котлеты, биточки, запеканки) должны сохранять требуемую форму, иметь мягкую, сочную консистенцию, запах, свойственный входящим в их состав продуктам.

Блюда из мяса. Важным показателем качества блюд из мяса наряду со вкусом и запахом, влияющими на другие свойства, в общей оценке является консистенция. По этому показателю мясо (куском) должно быть мягким, легко раскусывающимся, сочным. Консистенция изделий из рубленого мяса должна быть эластичной, рыхлой, сочной. Мажущаяся консистенция указывает на использование свежего хлеба или завышенного его, количества.

Блюда из рыбы. Определяющие показатели рыбных блюд - вкус, запах и консистенция. Консистенция рыбы должна быть мягкой, сочной, но некрошливой. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного вида, с ярко выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная рыба - приятный, со слегка заметным привкусом свежего жира, на котором она жарилась.

Блюда из птицы. Одним из ведущих показателей является консистенция: она должна быть мягкой и сочной, обеспечивающей легкое отделение мяса от костей. Очень важно соблюдение правил порционирования тушек. Вкус мяса должен соответствовать виду птицы и установленному способу тепловой обработки.

Соусы. Качество соусов определяется цветом, концентрацией бульона и содержанием наполнителей. Кроме того, соусы должны иметь гладкую, нерасслоившуюся, умеренно густую консистенцию. В соусах с наполнителем важны правильное равномерное измельчение продуктов и соблюдение их соотношения с основной частью соуса.

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

Сладкие блюда. Основные органолептические показатели определяются видом блюда: кисели, желе должны иметь желеобразную однородную гладкую консистенцию; компоты - концентрацию сиропа, соотношение фруктов и жидкой части, установленные рецептурой.

Напитки. Качество чая, какао определяется ощущением степени концентрации, аромата и вкуса.

Мучные изделия. Консистенция мучных блюд из различных видов теста должна быть следующей: дрожжевого - эластичная, с хорошо развитой равномерной пористостью; песочного - мелкопористая, хрупкая, но не рассыпающаяся; блинного - рыхлая, эластичная.

Приложение 2

Состав членов бракеражной комиссии

№	Ф.И.О. работника	Занимаемая должность	Дата ознакомления	Личная подпись
	Председатель комиссии:			
1.	Маланина Л.С.	Заведующая ДОУ		
	Члены комиссии:			
2.	Кузьмина С.Ю.	Зам. заведующей		
3.	Лопаткова Н.Ю.	Шеф-повар		
4.	Якунина А.В.	Начальник хозяйственного отдела		
5.	Толстова М.Н.	Медсестра		

Лист ознакомления с Положением

№	Ф.И.О. работника	Занимаемая должность	Дата ознакомления	Личная подпись
1.	Ларина Г.П.	Главный бухгалтер		
2.	Кислякова Н.А.	Экономист		
3.	Лопаткова Н.Ю.	Шеф-повар		
4.	Астахова Г.В.	Повар		
5.	Наумова Т.В.	Повар		
6.	Еремина Т.В.	Кладовщик		
7.	Богомолова И.Ф.	Воспитатель, председатель профкома		
8.	Кузьмина С.Ю.	Зам. заведующей		
9.	Якунина А.В.	Начальник хоз.отдела		
10	Толстова М.Н.	Медсестра		
12	Никулина А.Г.	Плвар		