

Согласовано:
Председатель первичной
профсоюзной организации
МБДОУ детского сада №10 «Ивушка»
_____ Е.С. Сорокина
« ____ » _____ 20 ____ года

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ
детского сада №10 «Ивушка»
_____ Г.В. Волошенко
« ____ » _____ 20 ____ года

Рассмотрено и утверждено
на собрании трудового
коллектива МБДОУ
детского сада №10
«Ивушка»
Протокол № ____
от « ____ » _____ 20 ____ года

**Положение
о бракеражной комиссии
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного
учреждения детского сада комбинированного вида №10 «Ивушка»**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления Муниципальным бюджетным дошкольным образовательным учреждением детским садом комбинированного вида № 10 «Ивушка» (далее именуемое ДОУ), а также в соответствии с Уставом ДОУ, в целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией, профсоюзным комитетом ДОУ.

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЕ СОСТАВ.

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего ДОУ, где оговариваются состав комиссии и сроки ее полномочий.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из членов комиссии. В ее состав входят:
заведующий ДОУ (председатель комиссии);

медицинская сестра;

член профсоюзного комитета ДОУ;

шеф-повар

кладовщик

член коллектива

2.3. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники ДОУ, приглашенные специалисты.

2.4. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующим ДОУ.

3. ПОЛНОМОЧИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ.

3.1. Бракеражная комиссия:

осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;
следит ежедневно за правильностью составления меню раскладок;
контролирует организацию работы на пищеблоке;
осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
периодически присутствует при закладке продуктов в котел, проверяет выход блюд;
проверяет органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
проверяет соответствие объемов приготовленной пищи объемам разовых порций и количеству детей.

4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ В ДООУ.

4.1. Методика органолептической оценки пищи.

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

4.1.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

4.1.4. 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.

4.2. Органолептическая оценка первых блюд.

4.2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

4.2.2. 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).

4.2.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

4.2.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непотертых частиц. Суп-

пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

4.2.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, не 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.

4.2.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

4.3. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

4.3.3. При наличии крупяных, мучных 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, что позволяет выявить недовложение.

4.3.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

4.3.5. 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 несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

4.3.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, 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 аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение.

4.3.7. 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 вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

4.3.8. ОСНОВАНИЕ: Постановление Главного государственного врача от 27 октября 2020 года N 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"»

4.4. Критерии оценки качества блюд.

4.4.1. 5 баллов - «Отлично» – блюдо по всем показателям соответствуют рецептуре, диете, требованиям кулинарии

4.4.2. 4 балла - «Хорошо» – блюдо изготовлено в соответствии с рецептурой, требованиями кулинарии, но имеет небольшие исправимые дефекты (недосол, недостаточно оформления)

4.4.3. 3 балла «Удовлетворительно» – блюдо имеет отклонения от требований кулинарии, но пригодно к употреблению (нарушение консистенции, не соблюдена форма нарезки и др) такую характеристику даёт органолептическая оценка блюда.

4.4.4. 2 балла «Неудовлетворительно» – блюдо неудовлетворительно по одному или нескольким показателям (не доварено, не дожарено) Это блюдо признают условно годным при исправлении недостатков. Если это возможно блюдо подлежит полной переработке

4.4.4. 1 балл «абсолютный брак» блюдо недоброкачественное и непригодное к употреблению (резкий посторонний запах), несвойственный вкус и др.

5. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДОУ.

5.1. Результат проверки выхода блюд, их качество отражаются в бракеражном журнале; 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 МБДОУ при установлении стимулирующих выплат к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки в организации питания дошкольников;

5.4. Администрация ДОУ обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать и соответствующие решения

Приложение N 4. Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Приложение N 4
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
-------------------------------	------------------------	-----------------------------	---	--	-------------------------------------	--	------------

Приложение N 5. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Приложение N 5
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	дата выработки	изготовитель	поставщик	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация соответствия, свидетельство государственной регистрации	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание
---	--------------	---------	----------------	--------------	-----------	---	---	--	--	-----------------------------------	-----------------------------	------------

							и, документы по результата м ветеринарн о- санитарной экспертизы)	ОВ				
--	--	--	--	--	--	--	---	----	--	--	--	--