

**Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 190 Кировского района Волгограда»
(МОУ детский сад № 190)**

ПРИНЯТО
на Совете Детского сада
протокол № _____ от 11.01.2021 г.
Председатель Совета детского сада
Серегрова В.С.
СОГЛАСОВАНО
С учетом мнения
Родительского комитета
Председатель *Петренко Е.А.*

УТВЕРЖДЕНО
приказом № _____ от 11.01.2021 г.
заведующий МОУ детским садом 190
Г.Ю.Райкова

**Положение
о создании и организации работы бракеражной комиссии**

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется, Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении Санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (далее СП 2.4.3648-20), Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20), ГОСТ 31986-2012, решением Волгоградской городской думы от 09.11.2016г № 49/1469 «Об утверждении Положений об организации питания в муниципальных образовательных организациях Волгограда», сборниками рецептур, технологическими картами, Порядком организации питания в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 190 Кировского района Волгограда» и данным Положением.

2. Основные задачи.

- 2.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
- 2.2. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.3. Обеспечение санитарно-гигиенических норм на пищеблоке.
- 2.4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

3. Содержание и формы работы.

3.1. Бракеражная комиссия ежедневно снимает пробы готовой продукции за 30 минут до начала раздачи пищи.

Предварительно комиссия знакомится с меню, в котором указаны: дата, день 20-ти дневного меню, полное наименование блюда, выход готовой продукции, количество пищевых веществ (белки, жиры, углеводы), энергетическая ценность продукта, номер рецептуры).

Меню утверждает заведующий МОУ и подписывают исполнитель контракта, шеф-повар и старшая медсестра.

Пробу готовой продукции снимают из общего котла, предварительно перемешав пищу. 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 дегустируются в последнюю очередь.

3.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой пищевой продукции (согласно форме, утвержденной СанПиН 2.3./2.4.3590-20)

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у лица ответственного за организацию питания.

3.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (внешний вид, запах, вкус; консистенция).

3.4. Пять баллов «Отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

3.5. Четыре балла «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.

3.6. Три балла «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 и т.д.).

Блюда допускаются к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.7. Два балла «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».

3.8. Бал качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов бракеражной комиссии.

3.9. В случае оценки качества блюд и кулинарных изделий на 2 и 3 балла бракеражная комиссия или другие проверяющие лица обсуждают на совещании при заведующем.

4. Управление и структура.

4.1. Бракеражную комиссию возглавляет заведующий МОУ.

4.2. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом заведующего МОУ на год.

4.3. В состав бракеражной комиссии входят:

- заведующий МОУ;
- старшая медсестра;
- старший воспитатель;
- заведующий хозяйством;
- кладовщик, представитель исполнителя контракта (по согласованию).

Данное Положение вводится в действие с 11.01.2021 г.

В данное Положение могут вноситься дополнения и изменения в соответствии с действующим законодательством.

Положение разработано заведующим МОУ.

Срок действия Положения: до замены новым.