

**Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 375 Краснооктябрьского района Волгограда»
(МОУ детский сад № 375)**

400123, Волгоград
ул. Триумфальная, 20

Тел.: 8(8442)28-33-16; 8(8442)98-13-16

«ПРИНЯТО»

на заседании Совета

МОУ детский сад № 375

Протокол № _____ от « _____ » _____ 20 ____ г.

Председатель Совета МОУ

_____/Т.М. Авдеева/

«УТВЕРЖДЕНО»

Заведующий МОУ детский сад № 375

_____/И.И. Беспалая/

Приказ от « _____ » _____ 20 ____ г. № _____

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

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. В соответствии с Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 15.05.2013 г. № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», Санитарно-эпидемиологических правил и норм Сан Пин 2.3/2.43590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения» ГОСТ 31986-2012, с целью осуществления контроля за организацией питания воспитанников и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в муниципальном дошкольном учреждении «Детский сад № 375 Краснооктябрьского района Волгограда» (далее Учреждение) создаётся и действует бракеражная комиссия.

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего Учреждения, где прописывается ее состав и сроки ее полномочия.

2.2. В состав бракеражной комиссии входят работники организаторов питания:

- заведующий Учреждения (при отсутствии-исполняющий обязанности заведующего);
- медицинская сестра Учреждения;
- представитель от организатора питания (по согласованию)

2.3. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники Учреждения

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

3. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ И ЦЕЛИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ

3.1.Целью работы комиссии является определение соответствия уровня организации работы по питанию В Учреждении, организации питания детей дошкольного возраста.

3.2.Основными задачами комиссии является

- целенаправленная, непрерывная работа по организации правильного, сбалансированного питания, отвечающего физиологическим потребностям растущего организма, повышение устойчивости детского организма к различным неблагоприятным воздействиям;
- оценка органолептических свойств приготовленной пищи;
- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке;
- контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

3.3. Содержание работы комиссии:

каждый член комиссии имеет право по своей инициативе или по просьбе родителей, педагогов, руководителя учреждения вносить на рассмотрение комиссии вопросы, связанные с улучшением организации питания в Учреждении.

Комиссия помогает администрации Учреждения:

- в организации питания в современных условиях;
- в организации и соблюдении режима питания в группах;
- в выполнении натуральных норм, соблюдения 20-дневного меню;
- в организации систематического контроля работы пищеблока;
- в организации рационального питания и здорового образа жизни;

В организации родительских собраний, конференций и т.д.

4. ПРАВА, ОБЯЗАННОСТИ, ОТВЕТСТВЕННОСТЬ КОМИССИИ

4.1.Бракеражная комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в Учреждении;
- контролировать выполнение принятых решений;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в Учреждении;
- контролировать работу Учреждения по вопросам организации питания;
- присутствовать по приглашению на педагогических советах, совещаниях при заведующем, на Дне открытых дверей, мероприятиях по организации работы по питанию;
- в случае невыполнения ответственными за питания своих обязанностей, лиц, контролирующих питание в учреждении, требований нормативных документов разрешать спорные вопросы в вышестоящих организациях, с учредителями.

4.2. Обязанности бракеражной комиссии:

- 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;
- контролирует организацию работы пищеблока;
- 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 в котел, проверяет выход блюд;
- проверяет органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяют её цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и тд
- проверяет соответствие объёмов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству воспитанников;
- проводит просветительскую работу с педагогами и родителями воспитанников.

4.3. Бракеражная комиссия несёт ответственность:

- за выполнение закреплённых за ним полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим положением и в соответствии с действующим законодательством РФ.

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

5. СОДЕРЖАНИЕ И ФОРМЫ РАБОТЫ КОМИССИИ

5.1. Комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 мин до начала раздачи готовой продукции.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню, в нём должны быть проставлены: дата, полное наименование блюда, выход блюда, пищевые вещества (г), энергетическая ценность (ккал), витамин С. Меню должно быть утверждено заведующим Учреждения и организатором питания.

Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.д.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчётливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

5.2. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

Суточная проба отбирается в объёме: порционные в полном объёме, 1 блюдо и гарниры не менее 100г с целью микробиологического исследования при неблагополучной эпидемиологической ситуации.

Пробу отбирают в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры и салаты в отдельную посуду) и сохраняют в течении 48 часов в специальном холодильнике или в специально

отведённом месте в холодильнике для хранения кисломолочных продуктов при температуре +2+6 С.

Контроль за правильностью отбора и хранения пробы осуществляет медицинский работник. При его отсутствии - заведующий Учреждения.

5.3. Комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда.

Фактический объём первых блюд устанавливают путём деления ёмкости 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 объёмы 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.

5.4. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели т.п.) производят путём 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, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую 1 порцию блюда).

6.ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ В ДЕТСКОМ САДУ

6.1 Методика органолептической оценки пищи:

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

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

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

При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые используются 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.

6.1.1.Органолептическая оценка первых блюд:

Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Оценивается внешний вид, 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.

При оценке внешнего вида супов и овощей проверяют форму 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 цвет и запах бульонов при варки рыбы и мяса. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

При проверке пюре образных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протертых 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, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду, кислотности, недосолености, 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.

6.1.2. 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.

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.

Макаронные 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 термической обработки.

При оценки 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.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассировочные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Если в него входят томат, 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. 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 тушеная - приятный, слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее тушили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

6.2 Критерии оценки качества блюд.

- «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.
- «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.
- «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкусовых качеств продуктов.

7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ И ДЕЛОПРОИЗВОДСТВО

7.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в журнал готовой продукции сразу после снятия пробы и оформляется подписями всех членов комиссии. Не допускается ведение журнала до снятия пробы. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью. Предложения и замечания по организации питания в детском саду. Нумерация протоколов ведётся с начала учебного года.

Итоги работы комиссии оформляются протоколами, актами и другими документами.

7.2. Члены комиссии несут ответственность за достоверность излагаемых фактов в бракеражном журнале готовой продукции.

7.3. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел заведующему учреждения, на совещании при заведующим, заседания Педагогического Совета, родительского комитета.

Деятельность комиссии должна согласовываться с заведующим учреждения.

7.4. Разногласия между заведующим и большинством членов комиссии рассматриваются и

разрешаются вышестоящими организациями.

7.5. Учёт работы и протоколы заседаний и другая документация хранится в Учреждении в течение одного года.

8. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЕ

8.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

8.2. Администрация обязана содействовать членам бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных её членами.

Срок действия Положения-до замены новым.

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

Положение разработано заведующим МОУ детский сад № 375 И.И.Беспалой.