

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 348 СОВЕТСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА»



Введено в действие Приказом
заведующего МОУ Детский сад № 348
от 10.01.2022 № 31
О.А.Овчарова

СОГЛАСОВАНО
Советом МОУ Детский сад № 348
Протокол № 1 от 10.01.2022
Председатель Совета МОУ
Т.С.Примаченко

**Положение
о бракеражной комиссии**

1. Общие положения

1.1. Данное Положение о бракеражной комиссии в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 348 Советского района Волгограда» (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации (с последними изменениями), санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г. № 28, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32, Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», а также Уставом муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №348 Советского района Волгограда» (далее - МОУ Детский сад № 348) и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность, а также в соответствии с Уставом МОУ Детского сада № 348, в целях осуществления контроля за правильной организацией питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Настоящее Положение определяет цель, задачи и функции бракеражной комиссии, регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

1.3. Бракеражная комиссия — комиссия контроля, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МОУ Детском саду №348.

1.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется сборниками рецептов, технологическими картами.

1.5. В задачи бракеражной комиссии входит:

- контроль и качество приготовления блюд;
- контроль за качеством доставляемых продуктов питания;
- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МОУ Детском саду №348.

1.6. Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом

заведующего на начало календарного года. Срок полномочий комиссии - 1 год.

1.7. Бракеражная комиссия состоит не менее чем из 3 человек. В состав комиссии могут входить:

- заведующий МОУ (председатель комиссии);
- старшая медсестра;
- педагогические сотрудники;
- сотрудники пищеблока, работники оператора питания;
- член профсоюзного комитета МОУ.

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

1.8. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом МОУ Детского сада № 348.

1.9. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующим МОУ и принимается Советом МОУ.

1.10. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

2. Функции бракеражной комиссии

2.1. К основным функциям бракеражной комиссии в МОУ Детском саду № 348 относят:

- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения согласно признакам доброкачественности продуктов;
- проверка соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- проверка на раздаче правильности хранения блюд, наличия компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества;
- контроль организации работы на пищеблоке;
- ежедневное отслеживание за правильностью меню;
- контролирует забор и хранение суточных проб;
- наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д. (Приложение 1).

2.2. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке МОУ Детского сада № 348, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

2.3. Бракеражная комиссия периодически, но не реже одного раза в квартал, осуществляет контроль над закладкой основных продуктов и выхода готовых блюд. Результаты проверки отмечают в протоколах заседания комиссии, актах о проведении контроля.

2.4. Комиссия вносит предложения по улучшению питания детей в МОУ.

2.5. Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на совещаниях при заведующем, заседании Совета МОУ, на общих родительских собраниях.

3. Оценка организации питания

3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала выдачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с меню требованиям.

3.2. В меню на пищеблоке должны быть проставлены дата, количество детей, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. В меню должны стоять подписи кладовщика, повара.

3.3. Меню на информационном стенде должно быть утверждено заведующим, должны быть проставлены дата, полное наименование блюда, выход порций.

3.3. Бракеражную пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

3.4. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабый выраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегастируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегастируют в последнюю очередь.

3.5. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (Приложение 2). Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медицинской сестры.

3.6. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

3.7. Органолептическую оценку готовой пищи осуществляется в соответствии с характеристикой блюда в технологической карте.

3.8. В том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены значительные нарушения, не приводящие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям, либо в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приводящие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено) комиссией такое блюдо допускается к раздаче.

3.9. В том случае, если блюдо или кулинарное изделие имеет следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недозаренные, 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 с записью «К раздаче не допускаю».

3.10. Органолептическую оценку готовой пищи заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

3.11. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточной пробы. Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Блюда должны отбираться не менее 100 г.

Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

3.12. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда

Фактический объем первых блюд устанавливают 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.

3.13. Проверку 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 долевой (допускается отклонения +3% от нормы выхода). Для проведения бракеража необходимо иметь на пинцетном 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.

3.14. Оценка качества продукции заносится в Журнал бракеража готовой пищевой продукции до начала ее реализации. Выдача готовой пищи производится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом.

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

3.16. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел заведующему МОУ на административное совещание, заседания педагогического совета, родительского комитета. Результаты работы бракеражной комиссии оформляются в форме протоколов о состоянии дел по организации питания в детском саду. Итоговый материал должен содержать констатацию фактов, выводы и, при необходимости, предложения.

3.17. Контроль проводится в виде плановых проверок в соответствии с утвержденным планом производственного контроля МОУ, который обеспечивает периодичность и исключает нерациональное дублирование в организации проверок и в виде оперативных проверок с целью установления фактов и проверки сведений о нарушениях.

Примерный перечень вопросов, подлежащих контролю и рассмотрению:

- оценка органолептических свойств приготовленной пищи;
- контроль за полнотой вложения продуктов в котел;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке;
- контроль за хранением и реализацией пищевых продуктов;
- контроль за качеством поступающих пищевых продуктов и наличием сопроводительных документов;
- ведение журнала бракеража готовой пищевой продукции;
- контроль за качеством готовых блюд и соблюдением объема порций;
- контроль за выполнением норм питания;
- контроль за соблюдением питьевого режима;
- контроль за закладкой основных продуктов питания;
- контроль за отбором суточной пробы.

По итогам проверок составляется акт, заслушиваются на совещании при заведующем, где обсуждаются замечания и предложения по организации и качества питания в детском саду.

3.18. Администрация МОУ обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры по устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

4. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- запретить выдачу готовой продукции, при условии неудовлетворительной органолептической оценке готовой пищи;
 - выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в детском саду;
 - контролировать выполнение принятых решений;
 - давать рекомендации, направленные на улучшение питания в МОУ.
- 4.2. Брачеражная комиссия обязана:
- контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
 - проверять складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
 - контролировать организацию работы на пищеблоке;
 - следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
 - осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
 - следить за правильностью составления меню;
 - присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;
 - осуществлять контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
 - проводить органолептическую оценку готовой пищи;
 - проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;
 - проводить просветительскую работу с педагогами и родителями воспитанников.
- 4.3. Брачеражная комиссия несет ответственность:
- за выполнение закрепленных за ней полномочий;
 - за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ;
 - за достоверность излагаемых фактов в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

5. Делопроизводство

- 5.1. Комиссия ведет Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 2);
- 5.2. Брачеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью МОУ Детского сада № 348.

6. Заключительные положения

- 6.1. Настоящее Положение о брачеражной комиссии МОУ Детского сада № 348 является локальным нормативным актом учреждения, согласовывается на Совете МОУ и утверждается приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.
- 6.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.
- 6.3. Срок действия: до замены новым.

Данное положение вводится в действие с «10» января 2022 года.

Положение разработано заведующим МОУ Детский сад № 348 О.А. Овчаровой.

Методика органолептической оценки готовой пищи

Органолептическая оценка первых блюд.

Для органолептической оценки первого блюда (после тщательного перемешивания в котле) его берут в небольшом количестве на тарелку.

По внешнему виду определяют тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей, загрязненности, проверяют форму нарезки овощей, сохранение ее в процессе варки, сравнивают их набор с рецептурой по раскладке. Обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно из мяса и рыбы (недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, на поверхности не образуют жирных янтарных пленок, капли жира имеют мелкодисперсный вид).

При определении вкуса и запаха блюда отмечают наличие постороннего привкуса, запаха, горечи, излишней кислотности, пересола. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недозваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

Органолептическая оценка вторых блюд.

Органолептическая оценка вторых блюд проводится по их составным частям. Общая оценка дается только соусным блюдам (рагу, гуляш).

При внешнем осмотре блюда обращают внимание на характер нарезки мяса, равномерность порционирования, цвет поверхности и разреза (заветренная темная поверхность отварного мяса свидетельствует о длительном его хранении без бульона, краснорозовый цвет на разрезе котлет — о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения котлетного фарша).

Консистенция блюда дает представление о степени его готовности, а также о соблюдении рецептуры (вязкая консистенция котлет, например, указывает на избыточное добавление в них хлеба). Мясо должно быть мягким, сочным, мясо птицы — легко отделяться от костей, филе рыбы — мягким, сочным, не крошащимся.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей, консистенцию блюда, внешний вид, цвет (синеватый оттенок картофеля по мере, например, означает нехватку молока и жира).

При оценке крупяных гарниров их консистенцию сравнивают с запланированной по менно-раскладке (рассыпчатая, вязкая). Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки или запекания. Макароны изделия должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку, при этом обращают внимание на цвет, вкус и запах. Плохо приготовленный соус содержит частички пригоревшего лука, имеет серый цвет, горьковатый привкус. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета.

При определении вкуса и запаха блюда 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 прианостей, а жареная — приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

Приложение 2
к Положению о бракеражной комиссии

ЖУРНАЛ БРАКЕРАЖА ГОТОВОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Дата и час изготов- ления блюда	Время снятия браке- ража	Наимено- вание го- тового блюда	Результаты органолепти- ческой оценки качества гото- вых блюд	Решение к реали- зации блюда, кулинар- ного из- делия	Подписи членов бракера- жной ко- миссии	Результаты взве- шивания порцион- ных блюд	Приме- чание