

**муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №314 Краснооктябрьского района Волгограда»
(МОУ детский сад № 314)**

СОГЛАСОВАНО
Советом МОУ детский сад № 314
(протокол от 30 августа 2021 года №1

УТВЕРЖДЕНО
приказом заведующего
МОУ детский сад № 314
от 30 августа 2021 года № 35/11

Положение о бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.1 Настоящее Положение о бракеражной комиссии в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 314 Краснооктябрьского района Волгограда» (далее-*Детский сад*) разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом РФ от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 08.12.2020;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Решением Волгоградской городской Думы от 09.11.2016 № 49/1469 «Об утверждении Положений об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда»;
- Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 13.07.2020.

2. Основные задачи и цели деятельности комиссии.

2.1. Целью работы комиссии является определение соответствия уровня организации работы по питанию в *Детском саду*, организация питания детей дошкольного возраста.

2.2. Основными задачами комиссии являются:

- 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.

овано

да № 314

2.3. 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 *Детском саду*.

Комиссия помогает администрации *Детского сада*:

- в организации питания в современных условиях;
- в организации и соблюдении режима питания в группах;
- в выполнении натуральных норм, соблюдении 20-ти дневного меню;
- в организации систематического контроля работы пищеблока;
- в организации рационального питания и здорового образа жизни;
- в организации родительских собраний, конференций и т.д.

3. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

3.1. Работа бракеражной комиссии регламентируется положением о бракеражной комиссии, утвержденным заведующим *Детским садом*.

3.2. Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего *Детским садом*. Приказ издается ежегодно на начало учебного года.

3.3. Бракеражная комиссия осуществляют свою деятельность в соответствии с утвержденным планом на учебный год.

3.4. Бракеражная комиссия состоит из 3 членов. В состав комиссии входят:

- заведующий *Детским садом* или представитель администрации (председатель комиссии);
- работник *Детского сада* ;
- оператор (представитель организации, оказывающей услуги по организации питания воспитанников *Детского сада по контракту*).

3.5. Бракеражная комиссия работает в тесном составе с комиссией по контролю за организацией и качеством питания воспитанников, профсоюзным комитетом, родительским комитетом, а также Советом *Детского сада*, представители которых могут привлекаться для контроля за организацией в *Детском саду* качественного, сбалансированного питания.

4. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия имеет право:

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

4.2. Бракеражная комиссия выполняет обязанности по осуществлению контроля за:

- качеством продуктового набора, используемого для приготовления блюд и проведением бракеража готовой продукции перед выдачей для каждого приема пищи;

- временем приготовления и качеством приготовленных в *Детском саду* блюд и кулинарных изделий, соблюдением технологии их приготовления;
- наличием суточных проб;
- фактическим выходом одной порции каждого блюда.
- проведением ежедневной органолептической оценки приготовленных блюд в соответствии с характеристиками, указанными в технологических картах, занесением результатов бракеража в журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с приложением № 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), дает разрешение к выдаче блюд.
- соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке, и разгрузке продуктов питания;
 - соответствием объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;

4.2.1 Бракеражная комиссия знакомится ежедневно до снятия бракеража с документами, подтверждающими происхождение, качество и безопасность пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд на текущий день, контролирует условия хранения и сроки годности продуктов.

4.3. Бракеражная комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных 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 15 минут до начала раздачи готовой пищи.

-Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню, в нем должны быть проставлены:

дата, полное наименование блюда, выход блюда, пищевые вещества (г), энергетическая ценность (ккал). Меню должно быть утверждено организатором по оказанию услуг по организации питания и согласовано заведующим .

Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно 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 дегустируются в последнюю очередь.

5.2. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

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

Пробу отбирают в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры и салаты в отдельную посуду) и сохраняют в течение 48 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для хранения кисломолочных продуктов при температуре +2 - +6° С.

5.3. 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.

5.4. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят при взвешивании пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая должна быть меньше допустимой (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

5.5. Основными формами работы комиссии являются:

- ежедневный контроль за организацией и качеством питания в детском саду;
- совещания, которые проводятся 1 раз в квартал, оформляются протоколами;
- результаты работы комиссии оформляются протоколами, актами и другими документами состояния дел по организации питания в *Детском саду*.

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 свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- Определяется запах пищи. Запах определяется при затянном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочно-кислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначают: 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: 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.

6.2. Органолептическая оценка первых блюд.

- Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в кастрюле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обратить внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.
- 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).
- При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса. Недоброкачественное мясо дает мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.
- 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.
- При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.
- Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными и сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

6.3. 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 консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней

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.

- 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.

- 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.

- 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.

- 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.

6.4. Критерии оценки качества блюд.

- Блюдо оценивается в соответствии с технологической картой, оценка производится блюда в целом.

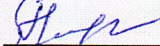
- Оценка качества продукции заносится в журнал бракеража готовой кулинарной продукции до начала выдачи готовой пищи. В журнале отмечают результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом.. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью *Детского сада*.

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, утверждается приказом заведующего Детским садом

7.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

7.3. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Положение составил старший воспитатель  Л.В.Кирыанова

Прошнуровано и прон
на 5 страниц

Заведующий МОУ детско
М.Р. Вя

