МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД №223 КРАСНОАРМЕЙСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА»
(МОУ Детский сад № 223)
Адрес: 400029, Россия, Волгоград, ул. Саушинская, 26 тел: 64-74-40,email: dou223@volgadmin.ru
ИНН/КПП 3448017066/344801001 ОГРН 1033401199721

ПРИНЯТО
на Совете
МОУ Детский сад № 223
Протокол № 1от «09» января 2024г.

УТВЕРЖДЕНО
Приказом
заведующего
от «09» января 2024 г. № 45/1
_____ Пятница Т. А.

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 223 Красноармейского района Волгограда»

N01-03/2/1/24

1. Общие положения.

1.1. Бракеражная комиссия по питанию является общественным органом, который создан с целью осуществлении административно-общественного контроля за адекватной технологической и кулинарной обработкой продуктов и блюд, обеспечивающих их высокие вкусовые качества и сохранность исходной вкусовой ценности, в рамках организации питания воспитанников МОУ Детского сада № 223.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 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); постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года N 28, зарегистрировано в Минюсте России 18.12.2020 N 61573 об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» и на основании решения Волгоградской городской Думы от 09.11.2016 № 49/1469 «Об утверждении Положений об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда».

1.3 Настоящее положение определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности комиссии.

5.2. Члены бракеражной комиссии по питанию МОУ Детский сад № 223 имеют право:

- выносить на обсуждение конкретные обоснованные предложения по вопросам организации питания воспитанников;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в МОУ;
- ходатайствовать перед администрацией о поощрении или наказании сотрудников, связанных с организацией питания в Детском саду.

6. Заключительные положения

6.1. Члены комиссии работают на добровольной основе.

6.2. Члены комиссии несут персональную ответственность за выполнение возложенных на них функций и за вынесенные в ходе деятельности решения.

6.3. Заведую организации вправе учитывать работу членов комиссии при премировании

Настоящее положение введено в действие «09»января 2024 г. и действует до отмены или замены его новым.

Положение разработано на 14 листах

Пир Т.А.Пятницка

	отстают от поверхности изделий	
	Шоколадная глазурь поседевшая; помадная глазурь липкая, засахаренная	2,0
	Глазурь частично скололась с изделия	2,0
	Помадная глазурь с пятнами	3,0
	Желе непрозрачное	2,0
	Высота выпеченного полуфабриката или изделия недостаточная	1,0
Вид на разрезе	Верхняя или нижняя корочка изделия слишком толстая	0,5
	Незначительное отставание верхней корочки от выпеченного полуфабриката, изделия	1,5
	Толщина верхней или нижней корочки неравномерная	1,0
	Наличие комочков, пустот, следов непромеса	1,5
	Слабо выражена слоистость, толстые неотделяющиеся слои слоеных тортов, пирожных	2,0
	Отделочные полуфабрикаты (начинка, фарш) распределены неравномерно между слоями выпеченных полуфабрикатов, изделий или значительно выступают за края	2,0
	Торты и пирожные бисквитные, рулеты, ромовая баба сильно пропитаны сиропом (мокрые)	2,0
Состояние мякиша	Пористость мякиша неравномерная, недостаточная	1,0
	Значительные уплотнения мякиша	2,5
	Наличие пустот, закала, комочков, следов непромеса	3,0
	Мякиш сухой, жесткий, крошливый	2,5
Цвет	Цвет верхней корки, поверхности изделий, мякиша неравномерный	1,0
	Цвет изделий, выпеченных полуфабрикатов, верхней корочки и мякиша бледный, темный, подгорелый	2,0
	Изделия, мякиш нетипичного цвета с посторонними оттенками	3,0
	Очень яркий цвет	1,5
ЗАПАХ И ВКУС	Выпеченные полуфабрикаты, сдобные булочные изделия с посторонним привкусом соды (аммония); помада - эссенции; сироп - жженого сахара	2,0
	Выпеченные полуфабрикаты, сдобные булочные изделия с посторонним интенсивным привкусом соды (аммония); помада - эссенции; сироп - жженого сахара	3,0
	Наличие посторонних запахов, нетипичных для изделий, полуфабрикатов	3,0
	Наличие постороннего запаха и привкуса несвежих продуктов	3,0
	Отсутствие запаха и вкуса отдельных компонентов	2,0
	Наличие хруста от минеральных примесей в сдобных булочных изделиях	3,0
	Нетипичные, недостаточно выраженные запах и вкус	2,0

	Кисловатый вкус в сдобных булочных изделиях	2,5
ТЕКСТУРА (консистенция)	Выпеченные полуфабрикаты:	
	бисквитный - плотная	2,0
	песочный - плотная не рассыпчатая	2,0
	слоеный - жесткая, слегка тянущаяся	2,0
	воздушный - тягучая, без крошливой рассыпчатости	2,0
	Миндально-ореховый - сухая, жесткая, плотная	2,0
	Выпеченные полуфабрикаты и изделия черствые; мякиш сухой, жесткий, крошливый	3,0
	Выпеченные полуфабрикаты и изделия непропеченные; мякиш увлажненный, липкий	3,0
	Неустойчивая текстура (консистенция) желе, суфле	1,5
	Крем белковый - плотный, сильно тягучий или слабый с комочками; крем сливочный - плотный или очень слабый с отделяющейся влагой, творожистый с крупинками; помада - липкая	2,0
	Сироп для промочки, начинка фруктовая - жидкие	2,0
	Изделия с закалом	3,0