

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад комбинированного вида № 49»
городского округа Самара**

443020, г. Самара, ул. Ленинградская, 80, тел.: (846)333 –53-80 факс 310-13-97

443099, г. Самара, ул. Чапаевская, 120, тел.: (846)333 –51-07

443020, г. Самара, ул. Садовая, 40, тел.: (846)332-49-82

e-mail: mdoudsv49@mail.ru, сайт 49-detsad.ru



УТВЕРЖДЕНО

приказом № 38 - од от 24.12 2021 г.

Заведующий МБДОУ № 49 г.о. Самара

Будакова Н.В.

**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения «Детский сад
комбинированного вида № 49»
городского округа Самара**

Принято на общем
собрании работников муниципального
бюджетного дошкольного образовательного
учреждения «Детский сад комбинированного вида № 49»
городского округа Самара
Протокол № 3 от «23» сентября 2021г.

Самара, 2021

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом РФ от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в иными нормативными актами, Уставом Бюджетного учреждения

1.2. Бракеражная комиссия создаётся и действует с целью осуществления качественного и систематического контроля организации питания воспитанников Бюджетного учреждения, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и выдачи готовой пищи .

1.3. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке Бюджетного учреждения, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссии.

1.4. Бюджетное учреждение имеет бракеражные журналы:

- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (Приложение №1)
- Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (Приложение №2)

1.5. Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью Бюджетного учреждения.

1.6. «Журнал бракеража готовой продукции» хранится на пищеблоке. «Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов» хранится у медицинской сестры и заполняется по мере поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов.

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЁ СОСТАВ

2.1. Бракеражная комиссия создаётся и утверждается приказом заведующего Бюджетным учреждением на начало календарного года.

2.2. В состав комиссии входят:

- повар;
- представитель администрации Бюджетного учреждения;
- медицинская сестра;
- родители воспитанников;

3. ПОЛНОМОЧИЯ КОМИССИИ

Бракеражная комиссия Бюджетного учреждения:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.; в соответствии с методикой проведения (Приложение № 3), с занесением результатов органолептической оценки в «Журнал бракеража готовой продукции» и заверяет оценку личными подписями членов комиссии.
- имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению причин замечаний;
- при проведении бракеража комиссия руководствуется требованиями к технологии и качеству приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии с «Технологическими картами»;
- проверяет соответствие объёмов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству детей (Приложение № 4);

4. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В БЮДЖЕТНОМ УЧРЕЖДЕНИИ

4.1. Оценка качества блюд и кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции.

4.2. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала её 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.

В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

5.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

5.2. Администрация Бюджетного учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

Приложение № 1
к приказу № _____
от _____

Приложение № 8
к СанПиН 2.4.3648-20

Таблица 1
(образец)

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

Дата и час приготовл ения блюда	Время снятия бракера жа	Наименовани е блюд,кулина рного изделия	Результаты органолептич еской оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешен ие к реализац ии блюда, кулинарн ого изделия	Подписи членов бракераж ной комиссии	Примеча ние *
1	2	3	4	5	6	7

Примечание:

* Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции

Журнал
бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на
пищеблок

Дата и час поступлен ия продоволь ственного сырья и пищевых продуктов	Наимен ование пищевы х продук тов	Количеств о поступивш его продоволь ственного сырья и пищевых продуктов (в килограмм ах, литрах, штуках)	Номер товарн о- трансп ортной наклад ной	Условия хранения и конечны й срок реализац ии (по маркero вочному ярлыку)	Дата и час фактическ ой реализаци и продоволь ственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпис ь ответст венного лица	Приме чание *
1	2	3	4	5	6	7	8

Примечание:

* Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

1.Методика органолептической оценки пищи

1.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.

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

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

1.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из 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.

2. Органолептическая оценка первых блюд

2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

2.2. 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).

2.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из рыбы и мяса. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.

2.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие

непротёртых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

2.5. 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 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.

2.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

3. Органолептическая оценка вторых блюд

3.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая.

3.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

3.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

3.4. Макаронные изделия если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь. Свисать с ребра вилки или ложки.

3.5. 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.

3.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, 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, её усвоение.

3.7. 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 её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

Основание: ГСЭ «Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». МЗ России, 2001г.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИЗМЕРЕНИЮ ОБЪЁМА БЛЮД

1. Объем первых блюд устанавливается на основании ёмкости кастрюли или котла и числа заказанных порций.
2. Масса вторых блюд (каши, пудинги и т.д.) определяется путем взвешивания всех порций в общей посуде с вычетом тары и учетом числа порций.
3. Из порционных блюд (котлеты, биточки, мясо птицы и т.д.) взвешивается 10 порции вместе и выборочно 2-3 порции, устанавливается средняя масса одной порции.
4. Отклонения от нормы в одной порции не должны превышать +3%, но масса 10 порций должна соответствовать норме.