

ПРИНЯТО:

Председатель профкома
муниципального бюджетного
дошкольного образовательного
учреждения
«Детский сад общеразвивающего вида №37»
НМР РТ

Зари Р.И.Зарипова
«11» 01 2021г.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий
муниципального бюджетного
дошкольного образовательного
учреждения
«Детский сад общеразвивающего вида
№ 37» НМР РТ

Миндубаева Г.С.Миндубаева
«11» 01 2021г.
вводится в действие на основании
приказа № 6



**Положение
о создании бракеражной комиссии
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад общеразвивающего вида №37» НМР РТ**

Пояснительная записка

Настоящее Положение разработано в соответствии с Законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273, СанПиН 2.4.1.3049-13 для дошкольных образовательных учреждений. Ответственность за организацию питания возлагается на учреждение, осуществляющие образовательную деятельность. Повседневный контроль организации питания в МБДОУ осуществляет старшая медицинская сестра дошкольного образовательного учреждения и руководитель. Руководитель осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания. Старшая медсестра, работники пищеблока, завхоз, педагоги, младшие воспитатели несут ответственность за организацию питания в учреждении.

Проводится контроль качества поступающих продуктов, связанный с их транспортировкой и качества готовых блюд. Проверяются также санитарно-противоэпидемический режим пищеблока и соблюдение работниками правил личной гигиены. Все продукты, поступающие в МБДОУ, подлежат обязательному осмотру-бракеражу. Для осуществления качественного и систематического контроля питания в МБДОУ создается бракеражная комиссия.

Работа комиссии регламентируется положением о бракеражной комиссии, которое принимается Советом МБДОУ и утверждается заведующим МБДОУ.

Срок действия положения – 3 года.

Состав комиссии утверждается приказом заведующего о создании бракеражной комиссии. В нее входят: члены администрации, медицинская сестра, представитель профсоюзного комитета МБДОУ.

1. Общие положения

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом ДОУ, САНПИН 2.4.1.3049-13 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и

организации режима работы в дошкольных организациях», в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБДОУ № 37 создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией, Советом родителей, и профсоюзным комитетом МБДОУ.

1.3. В целях осуществления качественного и систематического контроля организации детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований в приготовлении и раздаче пищи в МБДОУ создается и действует бракеражная комиссия.

1.4. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке МБДОУ подлежат обязательному бракеражу по мере готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой, вновь приготовленной партии.

1.5. Учреждение имеет Бракеражные журналы:

-Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

-Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья.

1.6. Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печать Учреждения.

1.7. Журнал «Бракеража готовой продукции» хранится у старшей медицинской сестры.

1.8. Журнал «Бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых отходов».

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит бракеражная комиссия.

2.2. Бракеражная комиссия создается распоряжением заведующего МБДОУ №37. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются распоряжением заведующего МБДОУ №37.

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

- заведующий МБДО №37 (председатель комиссии);
- старшая медицинская сестра;
- шеф-повар.

3. Полномочия комиссии

Бракеражная комиссия:

- 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.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

4. Оценка организации питания в ДОУ

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. Оценка качества блюд и кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом.

4.3. Блюда и кулинарные изделия, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиям, к раздаче допускаются (журнал ведется шеф-поваром).

4.4. Блюда и кулинарные изделия, имеющие следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия не допускаются к раздаче и в бракеражный журнал, где комиссия, ставит свои подписи напротив записи «К раздаче не допускаю».

4.3. Администрация ДОУ при установлении стимулирующих надбавок вправе учитывать данные критерии оценки.

5. Заключительные положения

5.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

5.2. Администрация МБДОУ при установлении стимулирующих надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

5.3. Администрация ДОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

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. Затем определяется запах пищи.

1.2. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гниlostный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, 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 берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

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

2.3. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

2.4. 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,

2.5. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заваривающийся 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. 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 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 её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

3.2. Макаaronные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

3.3. 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 несоответствии рецептуре - блюдо направляется на анализ в лабораторию.

3.4. 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, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

3.5. 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. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная - приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. 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 организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». МЗ России, 2001 г.

Критерии оценки качества блюд

1. **«Отлично»** - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;
2. **«Хорошо»** - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;
3. **«Удовлетворительно»** - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;
4. **«Неудовлетворительно»** - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

ОСНОВАНИЕ: ГСЭ «Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». МЗ России, 2001 г., Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007г № 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях».

Инструкция по измерению объема блюд

1. Объем первых блюд устанавливается на основании емкости 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 массы тары и учетом числа порций.
3. Из порционных блюд (котлеты, биточки, мясо птицы и т.д.) взвешиваются 10 порций вместе и выборочно 2-3 порции, устанавливается средняя масса одной порции. Отклонения от нормы в одной порции не должны превышать $\pm 3\%$, но масса 10 порций должна соответствовать норме.