

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад пристра и оздоровления для детей с аллергическими заболеваниями №77»
НМР РТ**

ПРИНЯТО:

на общем собрании работников
МАДОУ «Детский сад пристра и оздоровления для детей с
аллергическими заболеваниями
№77» НМР РТ
Протокол № 3
от « 21 » апреля 20 21 года

УТВЕРЖДАЮ:

заведующий МАДОУ «Детский сад
пристра и оздоровления для детей с
аллергическими заболеваниями №77»
НМР РТ

А. Я. Нуруллина
А. Я. Нуруллина

Приказ № 21

от « 03 » июня 20 21 года



**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад пристра и оздоровления для детей с аллергическим заболеваниями
№77» НМР РТ**

1. Общие положения.

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с уставом муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад пристра и оздоровления для детей с аллергическими заболеваниями №77» Нижнекамского муниципального района Республики Татарстан (далее МАДОУ) в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МАДОУ создается и действует бракеражная комиссия на основании Постановления главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года N 32 Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Бракеражная комиссия является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи работником МАДОУ в осуществлении административно-общественного контроля организации и качества питания детей.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.

- 2.1. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего МАДОУ.
- 2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3 членов. В состав комиссии могут входить:
- медицинская сестра (председатель комиссии);
 - шеф-повар;
 - повар.
- 2.3. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники МАДОУ, приглашенные специалисты.

2.4. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующим МАДОУ.

3. Основные задачи деятельности комиссии.

- 3.1. Осуществление контроля соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.
- 3.2. Проверка на пригодность складских и других помещений для хранения продуктов питания, а также условий хранения.
- 3.3. Ежедневное слежение за правильностью составления меню.
- 3.4. Осуществление контроля сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи.
- 3.5. Проверка соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах.
- 3.6. Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.
- 3.7. Оценка органолептических свойств приготовления пищи.
- 3.8. Контроль за полнотой вложения продуктов при приготовлении блюд.
- 3.9. Предотвращение пищевых отравлений.
- 3.10. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 3.11. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 3.12. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
- 3.13. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

4. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии.

- 4.1. Бракеражная комиссия имеет право:
 - выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в МАДОУ, контролировать выполнение принятых решений;
 - давать рекомендации, направленные на улучшение питания в МАДОУ;
 - ходатайствовать перед администрацией МАДОУ о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в МАДОУ.
- 4.2. Обязанности бракеражной комиссии:
 - контролирует соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
 - проверяет складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условиях хранения продуктов;
 - контролирует организацию работы на пищеблоке;
 - следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
 - осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
 - следит за правильностью составления меню;
 - присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
 - осуществляет контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
 - проводит органолептическую оценку готовой пищи;
 - проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций количеству воспитанников;
 - проверяет просветительскую работу с педагогами и родителями.
- 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 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должно быть представлены дата, количество детей, сотрудников, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи медсестры, кладовщика, шеф-повара. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабый запах и вкус (супы и т.д.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь.

5.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции.

5.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно.

5.4. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал сразу после снятия пробы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии. Не допускается ведение журнала до снятия пробы.

5.5. Блюда и кулинарные изделия с оценкой качества «удовлетворительно», «неудовлетворительно», не допускаются до раздачи и обсуждаются на совещании при заведующей. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной ответственности, материальной ответственности либо освобождаются от занимаемой должности.

5.6. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

5.7. 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.д. взвешивают всю кастрюлю и 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.д. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

5.8. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.д.) 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 должной (допускается отклонения +3% от нормы выхода).

6. Оценка качества питания в МАДОУ.

6.1. Методика органолептической оценки пищи.

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

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

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

6.1.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: мз сырых продуктов пробуются только те, которые применяются только 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 проверка первых блюд.

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

6.2.2. 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).

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

6.2.4. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосола, 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.

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

6.3. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

6.3.2. Мясо птицы должно быть мягким.

6.3.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться 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.

6.3.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться друг от друга, не склеиваться, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

6.3.5. 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.

6.3.6. 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 ее усвоение.

6.3.7. 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. Варенная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жаренная – приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

7. Оценка организации питания МАДОУ.

7.1. Результат проверки выхода блюд, их качество отражается в бракеражном журнале. В случае выявления каких либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

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

7.3. Администрация МАДОУ при установлении стимулирующих выплат к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки в организации питания дошкольников.

7.4. Администрация МАДОУ обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний выявленных членами комиссии.

8. Заключительные положения.

8.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

8.2. Администрация МАДОУ при установлении надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

8.3. Администрация МАДОУ обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний выявленных членами комиссии.

ЖУРНАЛ БРАКЕРАЖА ГОТОВОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

ЖУРНАЛ БРАКЕРАЖА СКОРОПОРТЯЩЕЙСЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	дата выработки	изготовитель	поставщик	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание

