

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Центр развития ребёнка – детский сад» г. Нурлат Республики Татарстан**

СОГЛАСОВАНО
Общим собранием работников
МБДОУ «ЦРР – детский сад»
Протокол от «29» августа 2023 №1

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий МБДОУ
«ЦРР – детский сад»
Панина Г.С.
Приказ от «01» сентября 2023г №3



**ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Центр развития ребенка – детский сад»
г.Нурлат Республики Татарстан**

- Понумеровано, прошнуровано
1. Общие положения
 - 1.1. Настоящее положение о бракеражной комиссии (далее Положение) муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Центр развития ребенка – детский сад» г.Нурлат Республики Татарстан (далее МБДОУ «ЦРР-детский сад») разработано в соответствии с Уставом МБДОУ «ЦРР-детский сад», в целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБДОУ «ЦРР-детский сад» и призвано регулировать деятельность бракеражной комиссии (далее Комиссия), созданной в МБДОУ «ЦРР-детский сад».
 - 1.2. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом МБДОУ «ЦРР-детский сад», а также со специалистами исполнительного комитета Нурлатского муниципального района (далее Учредитель).
 2. Порядок создания Комиссии ее состав:
 - 2.1. Комиссия создается на общем собрании работников МБДОУ «ЦРР-детский сад». Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего.
 - 2.2. Комиссия состоит из 7 членов. В состав комиссии входят:
 - Заведующий;
 - Медицинская сестра;
 - Повара МБДОУ «ЦРР-детский сад»;
 - Член профсоюзного комитета МБДОУ «ЦРР-детский сад»;
 - Три члена коллектива МБДОУ «ЦРР-детский сад».
 - 2.3. В необходимых случаях, в состав Комиссии могут быть включены другие работники МБДОУ «ЦРР-детский сад», приглашенные специалисты.
 - 2.4. Деятельность Комиссии, регламентируется настоящим Положением, принимается на общем собрании коллектива и утверждается заведующим МБДОУ «ЦРР-детский сад».
 3. **Полномочия бракеражной комиссии.**

3.1. Комиссия:

- ✓ осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- ✓ проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;
- ✓ следит ежедневно за правильностью составления меню раскладок;
- ✓ контролирует организацию работы на пищеблоке;
- ✓ осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пиши;
- ✓ проверяет соответствие пиши физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- ✓ контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- ✓ периодически присутствует при закладке продуктов в котел, проверяет выход блюд;
- ✓ проверяет органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.п.;
- ✓ проверяет соответствие объемов приготовленной пищи объемов разовых порций и количеству детей.

4. Оценка качества питания в Детском саду.

4.1. Методика органолептической оценки пищи.

- 4.1.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- 4.1.2. Определяется запах пиши. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
- 4.1.3. Вкус пиши, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре
- 4.1.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продукта пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая пробы не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

4.2. Органолептическая оценка первых блюд.

- 4.2.1. 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.
- 4.2.2. При опенке 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).
- 4.2.3. 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.
- 4.2.4. 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.
- 4.2.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, не свойственной 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.
- 4.2.6. Не разрешается блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

4.3. Органолептическая оценка вторых блюд.

- 4.3.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу)дается общая.
- 4.3.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
- 4.3.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределая кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен. Посторонних примесей, комков. При опенке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.
- 4.3.4. Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть, мягкими и легко определяться друг от друга, не склеиваясь, свисать, с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.
- 4.3.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное торе 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.
- 4.3.6. 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 пиши, а следовательно ее усвоение.
- 4.3.7. 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 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.

4.4. Критерии оценки качества блюд.

- 4.4.1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.
- 4.4.2. «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса, и которые можно исправить.
- 4.4.3. «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.
- 4.4.4. «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

5. Оценка организации питания в Детском саду.

5.1. Результат проверки выхода блюд, их качество отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пиши на группы до принятия необходимых мер по устраниению замечаний.

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

5.3. Администрация МБДОУ «ЦРР-детский сад» при установлении стимулирующих выплат к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать данные критерии в организации питания детей.

5.4. Администрация МБДОУ «ЦРР-детский сад» обязана содействовать в деятельности Комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных членами комиссии.

Заведующий МБДОУ
Панина Г.С.

