


«СОГЛАСОВАНО»
Председатель ППО
МАДОУ «Детский сад №29
«Березка»  Л.Р. Салахова
« 01 » февраля 2022 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий
МАДОУ «Детский сад №29
«Березка»  И.Г. Сиафетдинова
« 01 » февраля 2022 г.

Введено в действие
Приказом заведующего от
« 01 » февраля 2022 г. № 101

«РАССМОТРЕНО» и утверждено на
общем собрании работников от
« 01 » февраля 2022 г.
Протокол № 2

ПОЛОЖЕНИЕ

О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения города Набережные Челны «Детский сад комбинированного вида № 29 «Березка»

І. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии МАДОУ «Детский сад комбинированного вида №29 «Березка» (далее - Учреждение) разработано в соответствии с Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года, СП 2.4.3648-20 №28 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; СанПиН 1.2.3685-21 №2 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 №32 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; Уставом Учреждения.
- 1.2. В целях осуществления контроля организации питания воспитанников, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении создается и действует бракеражная комиссия (далее - Комиссия).
- 1.3. Комиссия является общественным органом, который создан с целью осуществления контроля организации и качества питания в Учреждении.
- 1.4. Настоящее Положение принимается общим собранием работников Учреждения и вводится в действие на неопределенный срок на основании приказа заведующего.
- 1.5. Изменения и дополнения к положению оформляются в виде приложений, принятых на общем собрании работников Учреждения, и вводятся в действие приказом заведующего.

ІІ. Порядок создания Комиссии и ее состав

- 2.1. Состав Комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего.
- 2.2. Комиссия состоит из 3 членов. В состав комиссии входят:
 - заведующий; - медицинская сестра; - шеф - повар.
- 2.3. В необходимых случаях в состав Комиссии могут быть включены другие работники Учреждения.
- 2.4. Деятельность Комиссии регламентируется настоящим Положением.

III. Основные задачи деятельности комиссии

- 3.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
- 3.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.
- 3.3. Предотвращение пищевых отравлений.
- 3.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 3.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 3.6. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

IV. Права, обязанности, ответственность комиссии

4.1. Комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в Учреждении, контролировать выполнение принятых решений;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в Учреждении;
- ходатайствовать перед администрацией Учреждения о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в детском саду.

4.2. Обязанности Комиссии:

- контролирует соблюдение санитарно-гигиенических норм при доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовленной пищи;
- следит за правильностью составления меню;
- присутствует при закладке основных продуктов, проверяют 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 и количеству воспитанников;
- проводит проверку остатков продуктов, оформляет результаты актом;
- проводит просветительскую работу с педагогами и родителями (законными представителями) воспитанников.

4.3. 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 Комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

V. 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: в нем должны быть проставлены дата, полное наименование блюда, выход порций, цена. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи медсестры, шеф-повара.
- 5.2. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

5.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции. Журнал должен быть пронумерован, пронумерован и скреплен печатью, хранится у медсестры. Журнал может вестись в электронном виде, распечатываться, подшиваться в папку, по окончании каждого месяца листы пронумеровываются, пронумеровываются и скрепляются печатью.

5.4. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус, питательность и доброкачественность).

5.5. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

5.6. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

5.7. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

5.8. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим 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. Такое блюдо не допускается к раздаче, и Комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю». Блюдо не может быть выдано без снятия пробы.

5.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в Журнал сразу после снятия пробы и оформляется подписями всех членов Комиссии. Не допускается ведение журнала до снятия пробы.

5.10. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная Комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на заседании при заведующем. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной, материальной ответственности либо освобождается от занимаемой должности.

5.11. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

5.12. 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.п. взвешивают всю кастрюлю или 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.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

5.13. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) 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 (допускаются отклонения +3% от нормы выхода). Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

VI. Оценка качества питания в Учреждении

6.1. Методика органолептической оценки пищи.

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

6.1.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, при молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический 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. Из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не производится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

6.2. Органолептическая оценка 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, 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 помывших 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 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.

6.2.5. 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.

6.2.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом 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, сочным и легко отделяться от костей.
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 и 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 фарша должны сохранять форму после жарки.

6.3.5. При оценке мясных 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 масла 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 составе соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входит 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 усвоения.

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. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Овощники быть мягкими, сочными, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

VII. Оценка организации питания

7.1. Результаты проверки выхода блюд, их качество отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких либо нарушений, замечаний Комиссия вправе приостановить выдачу обедной 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.

VIII. Заключительные положения

8.1. Члены Комиссии работают на добровольной основе.

8.2. Администрация Учреждения обязана содействовать деятельности Комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

Пропиңуровано/Пронумеровано и скреплено
печатью _____) листа(ов)
Заведуючий МАДНОУ
№29 _____ Сиафетдилова И.Г.

