

Муниципальное дошкольное образовательное автономное учреждение
детский сад общеразвивающего вида «Золотой ключик»
с приоритетным осуществлением деятельности по физическому развитию детей
(МДОАУ д/с «Золотой ключик»)

СОГЛАСОВАНО:
Общим собранием трудового
коллектива
Протокол № 32/1
11 января 2021г.



УТВЕРЖДАЮ:
Директор МДОАУ
д/с «Золотой ключик»
Ф.В. Юркова
Приказ от 11.01.2021г №40-ОД



**ПОЛОЖЕНИЕ
БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ ПО ПИТАНИЮ
муниципального дошкольного образовательного автономного учреждения
детского сада общеразвивающего вида «Золотой ключик» с приоритетным
осуществлением деятельности по физическому развитию детей
МДОАУ Д/С «ЗОЛОТОЙ КЛЮЧИК»**

Введено в действие приказом № 40-ОД от 11.01.2021 г.

В дело № _____

_____ «_____» _____ 20__ г.
личная подпись специалиста,
ответственного за архив

1. Общие положения

- 1.1. Положение о бракеражной комиссии по питанию (далее – комиссия) Муниципального дошкольного образовательного автономного учреждения детского сада общеразвивающего вида «Золотой ключик» с приоритетным осуществлением деятельности по физическому развитию детей (далее по тексту МДОАУ д/с «Золотой ключик» или образовательная организация) разработано в соответствии с Уставом МДОАУ д/с «Золотой ключик», в целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.
- 1.2. Комиссия в своей деятельности руководствуется СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», (далее – СанПин 2.3/2.4.3590-20), сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами, положением о производственном контроле образовательной организации.
- 1.3. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией образовательной организации.
- 1.4. Настоящее положение принимается с учетом мнения Первичной профсоюзной организации МДОАУ д/с «Золотой ключик» и вводится в действие на неопределенный срок на основании приказа директора образовательной организации.
- 1.5. Бракеражная комиссия состоит из 3-х членов. В состав комиссии входит:
 - повар находящийся на смене;
 - медицинский работник;
 - член ППО.
- 1.6. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники образовательной организации, приглашенные специалисты, члены Совета родителей.
- 1.7. Члены комиссии выполняют свои обязанности на общественных началах, как правило, без освобождения от основной работы.
- 1.8. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией образовательной организации, ППО и Советом по питанию организации.
- 1.9. Положение считается пролонгированным на следующий период, если нет дополнений и изменений.

2. Основные задачи

- 2.1. На комиссию возлагаются следующие основные задачи:
 - анализ существующего состояния организации питания в образовательной организации и подготовка соответствующих предложений в пределах своей компетенции по решению проблем, связанных с организацией питания;
 - информирование сотрудников о состоянии условий и организации питания в образовательной организации.

3. Функции

- 3.1. Комиссия выполняет функции, отнесенные к ее компетенции, в соответствии с утвержденной Программой производственного контроля:

- 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 соблюдение 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 качества приготовления пищи;
 - проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей и основных пищевых веществах;
 - следит и контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
 - контролирует полноту вложения продуктов в котел, проверяют выход блюд;
 - проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определение ее цвета и запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д. - проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему реализованных порций и количеству детей;
 - предотвращает пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания.
- 3.2. Контроль за деятельностью комиссии осуществляется директором образовательной организации.

4. Содержание и формы работы

- 4.1. Члены комиссии ежедневно присутствуют на снятие суточной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно члены комиссии должны ознакомиться с меню - требованием: в нем должна быть проставлена дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено директором образовательной организации, должны стоять подписи медицинского работника, кладовщика, повара (исполняющего функции шеф – повара).
- 4.2. Суточную 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.
- 4.3. Результаты суточной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медицинского работника.
- 4.4. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).
- 4.5. 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.
- 4.6. 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.

- 4.7. 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).
- 4.8. 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».
- 4.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии.
- 4.10. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на административном совещании. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.
- 4.11. Комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.
- 4.12. Комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления ёмкости 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.
- 4.13. 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).

5. Оценка качества питания

- 5.1. Методика органолептической оценки пищи:
 - 5.1.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
 - 5.1.2. 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: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
 - 5.1.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

- 5.1.4. 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.
- 5.2. Органолептическая оценка первых блюд.
- 5.2.1. 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.
- 5.2.2. 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).
- 5.2.3. 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.
- 5.2.4. 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.
- 5.2.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, или наличием 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.
- 5.2.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.
- 5.3. Органолептическая оценка вторых блюд.
- 5.3.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.
- 5.3.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
- 5.3.3. 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.
- 5.3.4. Макароны 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.
- 5.3.5. 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.

- 5.3.6. 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.
- 5.3.7. 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. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

6. Оценка организации питания

- 6.1. Результаты проверки выхода блюд, их качество отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний. Оформляются акты.
- 6.2. Администрация образовательной организации при установлении надбавок к должностным окладам работникам, либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки в организации питания.
- 6.3. Администрация образовательной организации должна содействовать деятельности комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.
- 6.4. Акты проверок хранятся в образовательной организации.
- 6.5. Ответственность за делопроизводство в комиссии возлагается на секретаря комиссии

7. Ответственность

- 7.1. Комиссия отвечает за:
- осуществление контроля за реализацией мероприятий по организации питания;
 - принятие решений по рассматриваемым вопросам.