

СОГЛАСОВАНО:
С Общим собранием трудового
коллектива МБДОУ
«Детский сад № 227»
Протокол № 2 от 22.11.2021

УТВЕРЖДАЮ:
заведующий МБДОУ
«Детский сад № 227»
О.А. Дмитриева
Приказ № 65-ан от 22.11.2021

**Положение
о бракеражной комиссии
МБДОУ «Детский сад № 227» общеразвивающего вида**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. № 32, Уставом МБДОУ «Детский сад № 227» (далее- учреждение).

1.2. Бракеражная комиссия – комиссия общественного контроля учреждения и качества питания сформированная в дошкольном образовательном учреждении на основании Санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях.

1.3. Бракеражная комиссия является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи работникам дошкольного учреждения в осуществлении административно-общественного контроля организации и качества питания детей в детском саду.

1.4. Настоящее Положение о бракеражной комиссии принимается Общим Собранием трудового коллектива и вводится в действие на неопределенный срок на основании приказа заведующего дошкольного учреждения.

1.5. Изменения и дополнения к положению оформляются в виде приложений, принятых на общем Собрании работников дошкольного учреждения, и вводятся в действие на основании приказа заведующего.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием работников дошкольного учреждения. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом руководителя дошкольного учреждения.

2.2. В состав бракеражной комиссии входит не менее 3 человек. В состав комиссии могут входить:

- заведующий (председатель комиссии);
- старший воспитатель;
- заведующий хозяйством;

- иные работники по решению Общего собрания трудового коллектива.

2.3. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующим.

3. Основные задачи деятельности комиссии.

3.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

3.2. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

3.3. 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 дошкольном учреждении, контролировать выполнение принятых решений;

- давать рекомендации, направленные на улучшение питания;

- ходатайствовать перед администрацией о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в дошкольном учреждении.

4.2. Обязанности бракеражной комиссии:

- контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;

- органолептическая оценка готовой пищи;

- проведение просветительской работы с педагогами и родителями воспитанников.

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 10-15 минут до начала раздачи готовой пищи.

5.2. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов.

5.3. 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.

5.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции и оформляется подписями членов бракеражной комиссии, присутствующих при взятии пробы. Не допускается ведение журнала до снятия пробы.

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

5.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при заведующем.

5.7. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

5.8. 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.

5.9. 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).

6. Оценка качества питания в дошкольном учреждении.

6.1. Методика органолептической оценки пищи.

- Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи.
- 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.
- Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

6.2. Органолептическая оценка первых блюд.

- 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.
- При оценке внешнего вида супов 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).
- При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы.
- 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.

6.3. Органолептическая оценка вторых блюд.

- В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается 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 зерна должны отделяться друг от друга.
- 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.
- При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет.
- 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.

7. Заключительные положения.

7.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

7.2. Администрация дошкольного учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.