

СОГЛАСОВАНО:
Общим собранием работников
МАДОУ детский сад № 170
Протокол № 1
от «27» августа, 2016 г

УТВЕРЖДЕНО:
Заведующий
МАДОУ детский сад № 170
О.А. Цурган
Приказ № 40
от «29» августа, 2016 г



**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖЕ ПИЩИ,
БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
в МАДОУ детский сад № 170**

I. Общие положения

1.1. В целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МАДОУ детский сад № 170 (далее ДОУ) создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия – комиссия общественного контроля за организацией и качеством питания, сформированная в ДОУ на основании Санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях (СанПиН 2.4.1. 3049-13 от 29.05.2013г.).

1.3. Термины употребляемые в настоящем положении:

Бракераж — процесс принятия решения о соответствии внешнего вида и вкусовых качеств продукции путём снятия пробы.

Бракеражный журнал — журнал, в котором отмечаются все проверенные блюда и каждому из них ставится оценка.

Ненадлежащее состояние — продукция ненадлежащего качества и/или внешнего вида.

1.4. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее Положение) согласуется Общим собранием работников ДОУ и вводится в действие на неопределенный срок на основании приказа руководителя ДОУ.

1.5. Изменения и дополнения в Положение оформляются в виде приложений, принятых на общем Собрании работников ДОУ, и вводятся в действие на основании приказа руководителя ДОУ.

1.6. Настоящее Положение действительно до утверждения нового.

II. Формирование, состав бракеражной комиссии.

2.1. Бракеражная комиссия создается на основании Положения о ней.

2.2. Представители бракеражной комиссии назначаются руководителем ДОУ.

2.3. Решение о создании бракеражной комиссии, ее персональный состав оформляется приказом руководителя ДОУ в декабре.

2.4. Срок полномочий бракеражной комиссии 1 учебный год (с 01.09 по 31.08).

2.5. В случае увольнения из ДОУ работника, являющегося членом бракеражной комиссии, его замена другим работником осуществляется в том же порядке, который установлен для формирования бракеражной комиссии.

2.6. Бракеражная комиссия избирает из своего состава председателя и секретаря комиссии.

2.7. Бракеражная комиссия состоит из 4 членов ДОУ.

В состав комиссии входят:

– заведующий ДОУ (председатель комиссии);

– медицинский работник;

- повар;

- заведующий хозяйством (секретарь комиссии).

2.8. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники ДОУ, приглашенные специалисты.

III. Основные задачи деятельности комиссии

3.1. Ежедневно следит за правильностью составления меню.

3.2. Контроль за соблюдением санитарного - гигиенического состояния на пищеблоке, соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

3.3. Контроль за полнотой вложения при закладке основных продуктов.

3.4. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

3.5. Оценка органолептических свойств готовой продукции.

IV. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия имеет право:

– выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в ДОУ, контролировать выполнение принятых решений;

– давать рекомендации, направленные на улучшение питания в ДОУ;

– ходатайствовать перед администрацией ДОУ о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в детском саду.

4.2. Обязанности бракеражной комиссии:

- контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
 - проверяют складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
 - контролируют организацию работы на пищеблоке;
 - следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
 - осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
 - следят за правильностью составления меню;
 - присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;
 - осуществляют контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
 - проводят органолептическую оценку готовой пищи;
 - проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;
 - утилизируют невостребованные порции, оставшиеся по причине отсутствия детей;
 - проводят просветительскую работу с педагогами и родителями воспитанников.
- #### 4.3. Бракеражная комиссия несет ответственность:
- за выполнение закрепленных за ним полномочий;
 - за достоверность излагаемых фактов в журнале бракеража готовой продукции и в актах на списание невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия детей;
 - за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ.

4.4. При выявлении, бракеражной комиссией, нарушений технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

V. Содержание и формы работы комиссии

5.1. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. 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.

Меню –требование должно быть утверждено руководителем, должны стоять подпись мед.работника, кладовщика, повара.

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.

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

5.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность (Приложение № 1).

5.4. 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.

5.5. 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.

5.6. 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).

5.7. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересолен-

ные, 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.

5.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в Журнал бракеража готовой продукции сразу после снятия пробы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии. Не допускается ведение журнала до снятия пробы.

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

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной ответственности.

5.10. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточной пробы.

5.11. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается 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.

5.12. 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).

5.13. Бракеражной комиссией производится утилизация невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия детей с оформлением акта на утилизацию невостребованных порций (Приложение 2).

VI. Оборудование для проведения бракеража готовой продукции

6.1. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, 4 ложки, вилки, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне. Посуда храниться на пищеблоке в специальном контейнере.

VII. Заседания бракеражной комиссии

7.1. В августе руководителем ДОУ утверждается план работы бракеражной комиссии на следующий учебный год.

7.2. Заседания членов бракеражной комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже 2 раз в год.

7.3. Заседания членов бракеражной комиссии оформляются протоколами и скрепляются подписью руководителя и печатью ДОУ. В протоколе фиксируются обсуждающиеся вопросы, предложения и замечания по организации питания в детском саду. Нумерация протоколов ведется с начала учебного года.

7.4. По результатам контрольной деятельности бракеражная комиссия готовит сообщение по вопросам организации питания в ДОУ.

VIII. Заключительные положения

8.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

8.2. Администрация ДОУ при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

8.3. Администрация ДОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

8.4. Отчеты об организации питания в ДОУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на Общем собрании работников, заседаниях Педагогического совета, Совете родителей, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

МЕТОДИКА ПРОВЕДЕНИЮ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ

1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи, который лучше проводить при дневном свете. При осмотре определяют внешний вид пищи, её цвет.

2. Затем определяется запах пищи. Этот показатель особенно важен, так как с помощью обоняния можно установить тончайшие изменения в запахе пищевых продуктов, особенно мяса и рыбы, связанные с начальными явлениями порчи, когда другими способами их установить не удаётся. Запах следует определять при той температуре, при которой блюда употребляются. Лучше всего запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, пригорелый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается как селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

3. При помощи органов осязания определяется консистенция продуктов. Наибольшей чувствительностью обладают кончики пальцев, а также язык, нёбо, зубы. При прожёвывании пищи определяют её жёсткость, сочность, нежность. Осязательными ощущениями, особенно языка, обусловлено восприятие маслянистости, клейкости, мучнистости, мягкости, прилипаемости, крупнозернистости, рассыпчатости и т.д.

4. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре. Основные вкусовые ощущения: кислый, сладкий, горький, солёный. Наибольшей чувствительностью к сладкому и солённому обладает кончик языка, к горькому — область его корня, к кислому — края.

5. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяют в сыром виде; вкусовая проба не проводится при обнаружении признаков разложения в виде неприятного запаха, а также при подозрении, что данный продукт был причиной отравления.

6. Органолептическая оценка первых блюд

6.1. Для органолептической оценки первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся небольшое количество в тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Например, буровато-коричневая окраска борща может быть результатом неправильного тушения свеклы.

6.2. Следует обращать внимание на качество обработки используемого сырья, тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и разные загрязнённости.

6.3. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение их в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму и сильно разваренных овощей и других продуктов). Целесообразно сравнить набор кореньев и овощей, увиденных при просмотре плотной части первого блюда, с рецептурой по раскладке.

6.4. При органолептической оценке в первую очередь обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны. Капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.

6.5. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротёртых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

6.6. 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.

6.7. В детском саду не должно быть блюд с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и пр.

7. Органолептическая оценка вторых блюд

7.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Соусным блюдам (гуляшу, рагу) даётся общая оценка. При внешнем осмотре блюд об-

ращают внимание на характер нарезки кусков мяса (поперёк или вдоль волокон), равномерность порционирования, цвет поверхности, наличие поджаренной корочки с обеих сторон изделия, толщину слоя панировки. В изделиях из мяса и рыбы определяют цвет, как на поверхности, так и на разрезе, что позволяет выявить нарушения в технологии приготовления блюда. Так, заветренная тёмная поверхность отварных мясных продуктов свидетельствует о длительном хранении их без бульона, розово-красный цвет на разрезе котлет говорит о недостаточной прожаренности или нарушении сроков хранения котлетного мяса.

7.2. Консистенция блюда даёт представление о степени готовности и отчасти о соблюдении рецептуры при его изготовлении (например, мажущая консистенция изделий из рубленого мяса указывает на добавление в фарш избыточного количества хлеба).

7.3. Степень готовности и консистенцию блюд из мясопродуктов, птицы и рыбы определяют проколом поварской иглой или деревянной шпилькой, которые должны легко входить в толщу готового продукта.

7.4. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Это особенно важно для рыбы, которая легко впитывает посторонние запахи из окружающей среды. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная — приятный, слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Рыба должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

7.5. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню-раскладке, что позволяет выявить недовложение.

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

7.7. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отходов, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре блюдо следует направить на анализ в лабораторию.

7.8. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой с ложки в тарелку. Если в соус входят пассированные корни, лук, то 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 иметь приятный янтарный цвет. Плохо приготовленный соус с частичками пригоревшего лука имеет серый цвет, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает у ребёнка аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи и её усвоение.

АКТ № _____
На утилизацию неостребованных порций
От « _____ » _____ 201__ г.

Бракерая комиссия в составе:

Произвела утилизацию порций, оставшихся неостребованными от (завтрака, второго завтрака обеда, полдника) по причине отсутствия детей в количестве _____ человек.

Наименование блюд	Количество порций	Выход	Время утилизации

Утилизация неостребованных порций произведена _____

(место утилизации, способ утилизации)

Члены комиссии: _____

Прошито и пронумеровано 2 лист (ов)
Заведующий МАДОУ детский сад № 170

Цурган О.А.
« 29 » августа 2016 г.

