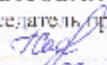


ПРИНЯТО
на общем собрании трудового
коллектива
« 29 » 08 2017 г. протокол № 3

СОГЛАСОВАНО
Председатель профсоюзного комитета
 Г.А.Сафина
« 29 » 08 2017 г.

УТВЕРЖДЕНО
приказом от « 31 » 08 2017 г № 120
заведующий МАДОУ Детский сад
№ 122 г. Уфа
 Р.Р.Адельметова



**Положение о бракеражной комиссии
Муниципального автономного дошкольного образовательного
учреждения Детский сад № 122 городского округа
город Уфа Республики Башкортостан**

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013г., Уставом и иными нормативными актами, регламентирующими вопросы организации питания воспитанников ДОУ.
- 1.2. Бракеражная комиссия создается и действует в соответствии с Уставом МАДОУ Детский сад № 122 (далее – МАДОУ) в целях осуществления контроля за организацией питания воспитанников, за качеством получаемых продуктов и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.
 - 1.2.1. Контроль за доброкачественностью пищи заключается в проведении бракеража готовой продукции, который проводится органолептическим методом с записью в бракеражном журнале.
- 1.3. Бракеражная комиссия работает совместно с профсоюзным комитетом МАДОУ.
- 1.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующим СанПиН 2.4.1.3049-13, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами, нормативными актами МАДОУ.

2. Порядок создания бракеражной комиссии

- 2.1. В образовательной организации ежегодно, приказом руководителя создается бракеражная комиссия из числа работников.
- 2.2. Утверждается график и состав работы бракеражной комиссии.
- 2.3. На бракеражную комиссию возлагаются следующие функции:
 - осуществлять контроль за приготовлением пищи и закладки продуктов;
 - утверждать картотеку блюд и вносить изменения в технологические карты;
 - нести ответственность за поступающей пищевой продукцией в детский сад;

- составлять акты качества продуктов;
 - осуществлять проверку питания работников.
- 2.4. Выдача готовой пищи детям производится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.
- 2.5. В журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом. Обращать внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность и другое.
- 2.6. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.
- 2.7. Бракеражная комиссия работает совместно с профсоюзным комитетом ДОУ.
- 2.8. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующим СанПиН, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, нормативными актами МАДОУ.

3. Полномочия комиссии

- 3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием воспитанников.
- 3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблока, в том числе:
- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
 - проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
 - ежедневно следит за правильностью составления меню;
 - контролирует организацию работы пищеблока, санитарное состояние;
 - осуществляет контроль за сроками реализации продуктов и качеством приготовления пищи;
 - проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
 - следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
 - периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
 - осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д., в соответствии с Правилами бракеража пищи (Приложение 1 к настоящему положению);
 - проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;
 - определяет выполнение меню, соответствие выходов блюд;
 - проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых

порций и количеству детей;

- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- контролировать разнообразие и соблюдение десятидневного меню;
- вносить на рассмотрение руководства ДООУ предложения по улучшению качества питания и повышению культуры общения обслуживания;
- осуществлять контроль за использованием бюджетных ассигнований и средств родителей.

3.3. При проведении проверок пищеблоков бракеражная комиссия руководствуется Санитарно-эпидемиологическими правилами нормативами 2.4.1.3049-13 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

3.4. Бракеражная комиссия не реже 1 раза в полугодие отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой на совещаниях при заведующем или на заседаниях профкома.

4. Оценка организации питания

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по четырех балльной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой продукции до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

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

4.3. Решения комиссии обязательны к исполнению руководством МАДОУ и работниками пищеблока

5. Ответственность

5.1. Бракеражная комиссия несет ответственность за качество и безопасность готовой продукции для воспитанников.

5.2. В случае допуска к раздаче блюд с оценкой «неудовлетворительно» и непринятии мер по исправлению допущенных нарушений технологии приготовления блюд, члены бракеражной комиссии привлекаются к дисциплинарной ответственности.

6. Документация

6.1. Бракеражный журнал установленной формы, пронумерованный, прошнурованный, заверенный подписью и печатью руководителя.

6.2. Бракеражный журнал хранится в течение одного года.

Правила бракеража пищи Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения Детский сад № 122 городского округа город Уфа Республики Башкортостан

1. Общие положения

1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в ДОУ, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.
2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
3. Бракераж блюд и кулинарных изделий производит медицинский работник, в случае его отсутствия – иное лицо из состава бракеражной комиссии, назначенное председателем бракеражной комиссии.
4. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. При нарушении технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана снять блюда с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.
5. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован, скреплен печатью. Хранится бракеражный журнал у старшей медсестры, а в случае ее отсутствия у шеф-повара.
6. За качество пищи несут ответственность старшая медсестра, повар, иное лицо, осуществившее проверку качества продукции, в соответствии с пунктом 4 настоящих правил, и допустившее ее к потреблению.

2. Методика органолептической оценки пищи

- 2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- 2.2. Определяют запах пищи. Лучше всего запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, приятный молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный,

ванильный, нефтепродуктов и т.д.

2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при той температуре, при которой употребляется блюдо.

2.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: - из сырых продуктов пробуют 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.

2.5. Консистенция пищи определяется при помощи органов осязания. Наибольшей чувствительностью обладают кончики пальцев, язык, небо, зубы. Определяются такие показатели, как жесткость, сочность, нежность, маслянистость, мучнистость, рассыпчатость и др.

2.6. Вкус пищи определяется также при характерной для неё температуре. Наиболее чувствительностью к сладкому и соленому обладает кончик языка, к горькому - область его корня, к кислому - края.

3. Органолептическая оценка первых блюд

3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивают в котле и берется в небольшом количестве на тарелку, отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

3.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть помятых утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

3.3. При органолептической оценке 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 пленок.

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

3.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственности, 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.

3.6. В детском саду не должны разрешаться блюда с привкусом сырой и

подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом.

4. Органолептическая оценка вторых блюд

4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

4.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

4.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию.

4.4. В рассыпчатых кашах 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-раскладке, что позволяет выявить недовложение.

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

4.6. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством сходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира.

4.7. При подозрении на несоответствии рецептуре, блюдо направляется на анализ в лабораторию.

4.8. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные 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, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает у ребенка аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, ее усвоение.

4.9. 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 вкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

5. Критерии оценки качества блюд

5.1. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям - «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак). Оценка «отлично» – блюдо приготовлено в соответствии с технологией, ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями. Оценка «хорошо» – незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведён до нужного цвета и др.). Оценка «удовлетворительно» – изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки. Оценка «неудовлетворительно» (брак) – изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается, требуется замена блюда дается изделиям, имеющие следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

5.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями, лиц, осуществивших проверку продукции.

5.3. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

5.4. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная членом бракеражной комиссии, осуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, который доводится до директора школы.

5.5. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

5.6. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

6. Лабораторный контроль за качеством готовой пищи

- 6.1. Лабораторные исследования питания проводятся периодическим санитарноэпидемиологической станцией с целью проверки рационов питания детей на калорийность и полноту вложения основных пищевых веществ и витаминов С.
- 6.2. Для лабораторного исследования, как правило, отбирается одна из частей суточного рациона (обычно обед). Однако периодически может быть проведена проверка всего суточного рациона детей.
- 6.3. Пробы отбираются непосредственно в группе со стола в момент раздачи пищи детям. Отбор проб должен проводиться в присутствии лица ответственного за организацию питания детей (заведующей, медсестры, воспитателя). При необходимости (проверка работы повара, выяснение причин отклонений в калорийности питания и др.) отбор проб может быть произведен одновременно и из котла, на кухне.
- 6.4. Важно соблюдать правильную методику взятия пробы. Первое блюдо необходимо тщательно перемешать в котле, отобрать в отдельную кастрюлю 5-10 порций, затем еще раз перемешать и взять из этого количества порцию по выходу согласно меню-раскладке.
- 6.5. Вторые блюда из мяса, птицы, рыбы, творога в количестве 5-10 порций взвешивают и определяют средний вес порций, затем для анализа отбирают одно изделие.
- 6.6. Гарнир по весу, обращая внимание на тщательное перемешивание.
- 6.7. Соус берется отдельно согласно выходу.
- 6.8. На отобранные для анализа блюда выписываются меню-раскладка (на каждое блюдо в отдельности) для сравнения этих данных с результатами лабораторного исследования.
- 6.9. Результаты анализа при правильной постановке работы в учреждении должны совпадать с результатами расчетов химического состава рациона по количеству израсходованных продуктов. При этом расхождения допускаются в пределах - + 10%