

**Положение о бракеражной комиссии**

**МДОЙ «Детский сад №218»**

**1. Общие положения**
1.1 Данное Положение о бракеражной комиссии в муниципальном дошкольном образовательном учреждении МДОУ «Детский сад №218» (далее – ДОУ) разработано в соответствии с:
− Федеральным Законом РФ от 29.12.2012 No273-ФЗ «Об образовании в
Российской Федерации» с изменениями от 08.12.2020;
− Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от
27.10.2020 No32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-
эпидемиологические требования к организации общественного питания
населения»;
− Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от
28.09.2020 No 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20
«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и
обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
− Федеральным законом No 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и
безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 13.07.2020;

1.2 Бракеражная комиссия (далее – Комиссия) – комиссия общественного
контроля ДОУ, действует в целях осуществления качественного и
систематического контроля за организацией питания детей, контроля
качества доставляемых продуктов и соблюдения технологии приготовления
пищи и санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче
пищи в ДОУ.
1.3 Комиссия в своей деятельности руководствуется сборниками рецептур,
технологическими картами, ГОСТами.

**2.Порядк создания бракеражной комиссии и ее состав**.

2.1.Состав Комиссии и срок её полномочий утверждается приказом заведующего ДОУ о создании бракеражной комиссии.

2.2. В состав комиссии входят :

* заведующий ДОУ (председатель комиссии) или заместитель заведующего в его отсутствие;
* старшая медицинская сестра или бухгалтер в его отсутствие;
* заместитель заведующего по АХЧ или секретарь в его отсутствие;
* старший воспитатель или медсестра по питанию в его отсутствие.

В необходимых случаях в состав комиссии могут быть включены другие работники ДОУ, специалисты и родители (законные представители).

 **3. Полномочия комиссии.**

 3.1. Бракеражная комиссия:

\* осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

\* следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

\* периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

\* проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. (приложение №1)

\* проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей ;

 3.2. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия мер по устранению замечаний.

**4. Оценка организации питания в ДОУ**.

 4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале.

4.2. В случае изменения в технологии приготовления блюда которое невозможно исправить, продукты питания к раздаче не допускаются, требуется замена блюда, и отражаются в примечании бракеражного журнала.

**5. Требования к оформлению документации.**

5.1. Результаты текущих проверок бракеражной комиссии

Отражаются в журнале бракеража готовой бракеражной продукции.

5.2. Информация о выявленных членами бракеражной комиссии нарушениях фиксируется в актах проверок.

**6. Заключительные положения**.

6.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

6.2. Администрация МДОУ при установлении надбавок к должностным окладам работников, либо премировании вправе учитывать работучленов бракеражной комиссии.

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

Приложение №1.

**Инструкция для членов бракеражной комиссии**

**при органолептической оценке готовых блюд**.

1. **Общие положения**.
	1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, которая проводится органолептическим методом.
	2. 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, обращать внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах,консистенция, жесткость, сочность и др.
	3. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.
2. **Методика органолептической оценки пищи**.
	1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
	2. Определяется впах 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.
	3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
	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.
3. **Органолептическая оценка первых блюд**.
	1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обратить внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.
	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).
	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.
	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.
	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 сметаной, вначале пробуют без сметаны.
	6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.
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. В блюдах из мяса, рыбы, птицы оценивают правильность нарезки кусков, их форму, направление разрезов, состояние панировки, а для рыбы соответствие вида обработки.. степень готовности и консистенции мясопродуктов, птицы, рыбы определяется проколом поварской иглы или деревянной шпилькой, которые должны легко входить в толщу продуктов. Важным показателем является консистенция блюда.

4.3 Цвет изделий определяется на поверхности и на разрезе.

4.5. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запах из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для ее вида с хорошо выраженным привкусом 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.

4.6. При наличии крупяных, мучных и 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.

4.7. Макаронные 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 запекания.

 4.8. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюда, их внешний вид, цвет. Так если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством осходного 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.

4.9. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. 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 имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение.

5. **Органолептическая оценка сладких блюд и напитков.**

5.1. В компотах, напитках контролируется тщательность подготовки плодов, фруктов и ягод, сохранение формы при тепловой обработке., прозрачность сиропов.

5.2 У запеченных блюд контролируют внешний вид (наличие поджаренной корочки) и вид на разрезе (однородность, равномерность распределения наполнителей, отсутствие пустот). Во всех блюдах должны быть хорошо выражены вкус и аромат продуктов, из которых они приготовлены.

5.3. Качество чая контролируют по аромату, цвету, вкусу, прозрачности. Если настой (заварка) мутный, цвет его тускло-коричневый, значит чай неправильно заварен или настаивался длительное время.

6. **Органолептическая оценка изделий из теста**.

 6.1. При контроле изделий характеризуют внешний вид, состояние мякиша, наличие или отсутствия трещин и вытекания начинки, равномерность пористости. Консистенцию, вкус и запах.

Основание: СП 2.3/2.4. 3590-20

Органолептическая оценка готовых блюд и кулинарных изделий, выпускаемых предприятиями общественного питания при образовательных учреждениях Ярославской области.