

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 192**

620061 г. Екатеринбург, ул. Сельская, 16

тел.(факс) 252-13-78

mdou192@mail.ru

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ детского сада № 192

Л.А. Сидорова

Приказ № 20/15-0

«30» августа 2014 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии

**Муниципального автономного дошкольного
образовательного учреждения детского сада № 192**

г. Екатеринбург

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 192 (далее МАДОУ).

1.2. Положение призвано регулировать деятельность бракеражной комиссии (далее – Комиссия), созданной в МАДОУ.

1.3. Комиссия создается с целью осуществления контроля за организацией питания детей, качества доставляемых продуктов, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

1.4. В своей деятельности Комиссия руководствуется Федеральным законом от 29.12.2022 № 273 –ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20), сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами и другими нормативно-правовыми актами по вопросам организации питания детей.

2. Основные задачи

2.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

2.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.

2.3. Предотвращение пищевых отравлений.

2.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

2.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.

2.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

3. Порядок создания Комиссии, ее состав

3.1. Состав комиссии и срок ее полномочий утверждается приказом заведующего. Приказ издается каждый год в августе, на начало учебного года.

3.2. Комиссию возглавляет заведующий МАДОУ.

3.3. Комиссия состоит из 3-5 членов. В состав бракеражной комиссии может входить любой сотрудник, кроме шеф-повара.

3.4. Члены Комиссии работают на добровольной основе.

4. Полномочия Комиссии

4.1. Комиссия МАДОУ:

- осуществляет контроль соблюдения 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;

- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;

- проверяет соответствие объемов приготовленного питания, объемам разовых порций и количеству детей;

- принимает участие в списании невостребованных порций, в связи с отсутствием детей, в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд;

- составляет соответствующие акты по результатам выполненной работы;

- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд.

5. Содержание и формы работы Комиссии

5.1. Комиссия в составе не менее трех человек 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, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим. 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 контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть пронумерован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у ответственного по организации питания в МАДОУ.

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

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 требованиям.

5.5. Оценка «хорошо» дается таким 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 таким блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (например, слегка мутный бульон, блюдо пересолено/недосолено).

5.7. Оценка «неудовлетворительно» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленный, блюдо подгорело, недоваренное, недожаренное, утратившее свою форму, имеющее несвойственную консистенцию и другие признаки. Такое блюдо не допускается к раздаче, Комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под подписью «К раздаче не допускается».

Блюдо не может быть выдано без снятия пробы.

5.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии. Не допускается ведение журнала до снятия пробы.

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

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

5.10. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

5.11. 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.

5.12. 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).

Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций).