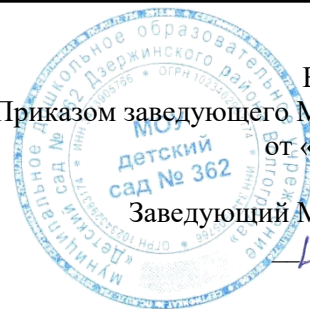


**Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 362 Дзержинского района Волгограда»
(МОУ детский сад № 362)**

УТВЕРЖДЕНО
на Совете МОУ детского сада № 362
протокол № 1 от 10.01.2022

ВВЕДЕНО В ДЕЙСТВИЕ
Приказом заведующего МОУ детского сада № 362
от «10» января 2022 г. № 10

СОГЛАСОВАНО:



Заведующий МОУ детского сада № 362
А.Е.Ивлиева А.Е.Ивлиева

**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
муниципального дошкольного образовательного учреждения
«Детского сада № 362 Дзержинского района Волгограда»
10.01.2022 № 01-27-02**

1. Общие положения

1.1. В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», ГОСТ Р 31988 -2012; Приказа департамента по образованию администрации Волгограда от 18.12.2020 № 763 «Об организации питания воспитанников в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях Волгограда, реализующих основные образовательные программы дошкольного образования и осуществляющем присмотр и уход за детьми дошкольного возраста, с целью осуществления контроля за правильной организацией питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 362 Дзержинского района Волгограда» (далее именуемое ДОУ) создается и действует бракеражная комиссия.

2. Основные задачи.

- 2.1. Входной контроль приготовления пищи.
- 2.2. Оценка органолептических свойств приготовленных блюд, их соответствие характеристикам, указанным в технологических картах.
- 2.3. Проверка качества оказываемых услуг, в том числе вкусовые качество блюд, технологию их приготовления, качество используемых продуктов (товаров, полуфабрикатов, сырья), срок их реализации, условия хранения, не вмешиваясь в оперативно-хозяйственную деятельность исполнителя Контракта.

3. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав

- 3.1. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего ДОУ, где оговариваются состав комиссии и срок ее полномочий.
- 3.2. Бракеражная комиссия состоит из членов комиссии. В ее состав входят:
- заведующий МОУ (председатель комиссии);

- старшая медицинская сестра;
- представитель исполнителя контракта (повар, по согласованию с оператором питания).

3.3. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники ДОУ, приглашенные специалисты (при отсутствии кого-либо из членов комиссии включается - старший воспитатель).

3.4. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующим ДОУ.

4. Полномочия бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке, и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;
- следит ежедневно за правильностью составления меню раскладок;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке продуктов в котел, проверяет выход блюд;
- проверяет органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленной пищи объемам разовых порций и количеству детей.

5. Оценка качества питания

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

5.2. Методика органолептической оценки пищи.

5.2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

5.2.2. 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.

5.2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

5.2.4. 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.

5.3. Органолептическая оценка первых блюд.

5.3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечается 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.

5.3.2. 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 продуктов).

5.3.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Не доброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

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

5.3.5. 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 заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

5.3.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

5.4. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

5.4.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют так же 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.

5.4.4. 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.

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

5.4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, 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.

5.4.7. 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.

5.5. Критерии оценки качества блюд.

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

5.6. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

6. Оценка организации питания

6.1. Результат проверки выхода блюд, их качества отражаются в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции». В случае выявления, каких либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

6.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в «Журнал бракеража готовой пищевой продукции».

7. Заключительные положения

7.1. Ранее действующее Положение о бракеражной комиссии утрачивает юридическую силу с момента введением в действие данного Положения.

Данное положение вводится в действие с 10.01.2022 г.

В данное положение могут вноситься изменения и дополнения в соответствии с действующим законодательством.

Положение разработано заведующим МОУ детский сад № 362 А.Е.Ивлиевой

Срок действия Положения: до замены новым.