Приложение к приказу от 30.08.2020 № 53-од

**ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

МКДОУ Красносельский детский сад «Колосок»

*Термины* - *Бракераж* – это процесс принятия решения о соответствии внешнего вида и вкусовых качеств продукции путём снятия пробы.

*Бракеражная комиссия* – это уполномоченная группа участников образовательного процесса осуществляющая контроль за приготовлением пищи и организацией питания обучающихся.

*Бракеражный журнал готовой продукции* - журнал, в котором отмечаются все проверенные блюда и каждому из них ставится оценка.

*Ненадлежащее состояние* - продукция ненадлежащего качества и/или внешнего вида. *Списание продукции* - утилизация продукции в случае выявления её несоответствия предъявляемым требованиям. По каждому факту списания продукции составляется акт (приложение), в котором в обязательном порядке ставятся подписи руководителя и ответственного за питание в Организации, в котором происходит списание. С актом под роспись знакомят повара, допустившего брак в работе.

# Общие положения

* 1. Положение о Бракеражной комиссии МКДОУ Красносельский детский сад «Колосок» (далее Положение) является локальным нормативным актом МКДОУ Красносельский детский сад «Колосок» и определяет управление, структуру формирования и устанавливает порядок работы Бракеражной комиссии.
  2. Настоящее Положение разработано в соответствии с нормативно-методическими документами: законодательства по разделу «Гигиена питания», методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях, утвержденные Минздравом ССР от 14.06.1984 г., «Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях» № 4265-87 от 13.03.1987 г., ФЗ от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов/ с изменениями от 30.12.2001г.; 10.01.2003г.; 30.06.2003г.; 22.08.2004г./, ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучия населения»

№ 52-ФЗ /ст. 1728/ от 30.03.1999г., ГОСТ и ОСТ: ГОСТ Р 51074-97 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» ГОСТ Р 50647 - 97 «Общественное питание. Термины и определения», ГОСТ Р 50764 - 95 «Услуги общественного питания. Общие требования», ГОСТ Р 50935 - 96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»; СанПиН 2.4.1.3049-13.

* 1. В соответствии с Законом «Об образовании» ответственность за организацию питания несет руководитель Организации, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания: работников пищеблока, заведующей хозяйством, медсестры, воспитателей, младших воспитателей.

# Цель и задачи

* 1. Бракеражная комиссия создается с целью организации контроля за приготовлением пищи и организацией питания обучающихся в Организации.
  2. Задачами Бракеражной комиссии являются:
     + охрана здоровья обучающихся, создание здоровых и безопасных условий для обучающихся в Организации и трудового коллектива;
     + внедрение и соблюдение санитарно-эпидемиологических правил и нормативов в работу всего персонала Организации, а также контроль за их исполнением;
     + контроль за организацией приготовления питания в Организации.

# Управление, структура и функции

* 1. Комиссия по Бракеражу (Бракеражная комиссия) является ежегодно выборным органом и избирается трудовым коллективом на Общем собрании работников Организации, утверждается приказом руководителя Организации.
  2. В состав Бракеражной комиссии Организации могут входить:
     + заведующий ДОО (лицо заменяющее его),
     + медицинская сестра,
     + заместитель заведующего,
     + помощник воспитателя,
     + заведующая хозяйством,
     + представитель родительской общественности.
  3. Полномочия Бракеражной комиссии:
     + проводит анализ составления меню на предмет соответствия возрастным особенностям ребенка;
     + контролирует соответствие объемов приготовленной пищи объему реализованных порций и количеству детей, выдачу готовой продукции из пищеблока на группы и непосредственно обучающимся;
     + соответствие объемов приготовленной продукции объёму реализованных порций и количеству детей;
     + соблюдение требований СанПиН по температуре готовой пищи при раздаче;
     + качество приготовления пищи (соблюдение технологии приготовления пищи);
     + бракераж готовой продукции (органолептическая оценка готовой пищи);
     + отбор и хранение суточных проб и соблюдение графика режима питания обучающихся;
     + полнота вложения продуктов в котёл, проверяет выход готовых продуктов.
     + осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
     + контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.
  4. Бракеражная комиссия работает на основе требований СанПиН 2.4.1.3049-13 в части контроля за организацией питания детей в ДОО, Приказа руководителя Организации, данного Положения.

# Методика органолептической экспертизы пищи

* 1. Бракеражная комиссия ежедневно снимает пробу за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
  2. Бракеражная комиссия обязана предварительно ознакомится с меню-требованием, проконтролировать качество оформления меню (указание даты, количества детей, полное наименование блюд, выход порций, количество наименований продуктов, подписи руководителя, медсестры, заведующего хозяйством, повара, бухгалтера)
  3. Бракераж готовой пищи проводится в соответствии с методическими указаниями по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. Методика проведения органолептического анализа продукции является обязательной и единой для оценки качества готовой пищи в Организации.
  4. Органолептическую экспертизу начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Органолептический (сенсорный) анализ качества готовой продукции проводится с помощью органов чувств: зрения, обоняния, осязания и вкуса.
  5. Осмотр лучше проводить при дневном свете.
  6. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
  7. Вкус пищи как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
  8. 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.
  9. Органолептическая оценка первых блюд.
     1. Первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку.
     2. Отмечается внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии приготовления.
     3. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.
     4. 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.
     5. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.
     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.
     7. 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.
     8. Не допускаются к выдаче блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.
  10. Органолептическая оценка вторых блюд.
      1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно.
      2. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая.
      3. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
      4. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также 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.

* + 1. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.
    2. Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки.
    3. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.
    4. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, 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. При подозрении на несоответствии рецептуре - блюдо направляется на анализ в лабораторию.
    6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку.
    7. Если в состав соуса входят пассированные коренья, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию.
    8. 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 аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.
  1. 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. 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. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.
  2. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объём первых блюд устанавливается путем деления ёмкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю ил котёл, содержащий готовой 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.
  3. Проверки порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.д.) 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 меньшей должной (допускаются отклонения +3%).
  4. Для проведения действенного бракеража готовой продукции на пищеблоке необходимо иметь весы, пищевой термометр, кипяток для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

# Документация и оценка качества блюд

* 1. После органолептической экспертизы результаты Бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции установленного образца. Журнал хранится у медицинского персонала.

1. В Журнале бракеража готовой кулинарной продукции, члены бракеража выставляют оценки:
   * *«Отлично» -* блюдо приготовлено в соответствии с технологией, соответствует вкусу, цвету, запаху, внешнему виду и консистенции согласно рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиям;
   * *«Хорошо» -* незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;
   * *«Удовлетворительно»* - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить (недосолено, пересолено);
   * *«Неудовлетворительно»* - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить, имеются следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленное, резко кислое, горькое, недоваренное, недожаренное, подгорелое, утратившее свою форму, имеющее не свойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюдо или изделие. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.
   1. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в Журнал бракеража готовой продукции и оформляются подписями всех членов Бракеражной комиссии.
   2. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в Бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний Бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
   3. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в Бракеражный журнал.
   4. Администрация Организации при установлении стимулирующих надбавок вправе учитывать данные критерии оценки.
   5. Администрация Организации обязана содействовать деятельности Бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.
   6. Члены Бракеражной комиссии работают на добровольной основе.