

ПРИНЯТО:

Общим собранием работников
Образовательного учреждения
протокол от 30.08.2021 г. № 1

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий
_____/Прокофьева А.В./
приказ от 31.08.2021 г. № 151

УЧТЕНО:

мотивированное мнение
совета родителей
протокол от 30.08.2021 г. № 1

**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ДОШКОЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ДЕТСКОГО САДА № 49
КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА
ЦЕНТРАЛЬНОГО РАЙОНА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

2021 г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 49 комбинированного вида Центрального района Санкт-Петербурга (далее – Образовательное учреждение) и регламентирует содержание и порядок осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Образовательном учреждении.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с нормативными правовыми актами:

- Федеральным Законом от 29.12.2012 г № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020 г.;
- Уставом Образовательного учреждения.

1.3. Бракеражная комиссия – комиссия общественного контроля организации и качества питания, сформированная в Образовательном учреждении на основании Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1.4. Бракеражная комиссия является общественным органом, который связан с целью оказания практической помощи работникам Образовательного учреждения в осуществлении административно-общественного контроля организации и качества питания детей в ГБДОУ.

1.5. Настоящее Положение и план работы бракеражной комиссии принимается общим Собранием работников Образовательного учреждения и вводится в действие на неопределенный срок на основании приказа заведующего Образовательным учреждением.

1.6. Изменения и дополнения к положению оформляются в виде приложений, принятых на Общем собрании работников Образовательного учреждения и вводятся в действие на основании приказа заведующего Образовательным учреждением.

1.7. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

1.8. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией, профсоюзным комитетом ГБДОУ.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав

2.1. Бракеражная комиссия создается Общим собранием работников Образовательного учреждения. Состав комиссии и сроки её полномочия утверждаются приказом руководителя Образовательным учреждением.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3-4 человек. В состав комиссии могут входить:

- заведующий Образовательным учреждением (председатель комиссии);
- член профсоюзного комитета;
- представитель родительской общественности Образовательного учреждения;
- педагогические работники Образовательного учреждения;

2.3. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники Образовательного учреждения, приглашенные специалисты.

2.4. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующим Образовательным учреждением.

3. Полномочия бракеражной комиссии

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 соблюдение 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 качества приготовления пищи; - проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей и основных пищевых веществах;
- следит и контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- контролирует полноту вложения продуктов в котел, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определение ее цвета и запаха вкуса, консистенции, жесткости, сочности и блюд;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему реализованных порций и количеству детей;
- предотвращает пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания.

4. Основные задачи деятельности бракеражной комиссии

- 4.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
- 4.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.
- 4.3. Предотвращение пищевых отравлений.
- 4.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 4.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 4.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
- 4.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

5. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии

5.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в Образовательном учреждении, контролировать выполнение принятых решений;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в Образовательном учреждении;
- ходатайствовать перед администрацией Образовательного учреждения о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в детском саду.

5.2. Обязанности бракеражной комиссии:

- контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверять складские помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- контролировать организацию работы на пищеблоке;
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следить за правильностью составления меню;
- присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;
- осуществлять контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- проводить органолептическую оценку готовой пищи;
- проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;
- проводить просветительную работу с педагогами и родителями воспитанников.

5.3. Бракеражная комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ней полномочий;

- за принятие решений по вопросам, предусмотренных настоящим Положением и в соответствии с действующим законодательством РФ.

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

6. Содержание и формы работы бракеражной комиссии

6.1. Бракеражная комиссия в полном составе 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, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов.*

Меню должно быть утверждено заведующим Образовательным учреждением, должны стоять подписи кладовщика, повара.

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.

6.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью, хранится у медсестры.

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

6.4. Оценка *«отлично»* дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету, запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

6.5. Оценка *«хорошо»* дается 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.

6.6. Оценка *«удовлетворительно»* дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

6.7. Оценка *«неудовлетворительно»* дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям

вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки портящие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под подпись **«К раздаче не допускаю»**.

6.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

6.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами обсуждается на аппаратном совещании при заведующим. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

6.10. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

6.11. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается 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.

6.12. Поверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установленным равномерности распределения средней массы порции, а также установленной 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), линейку.

7. Оценка качества питания в ГБДОУ

7.1. Методика органолептической оценки пищи:

7.1.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи, её цвет.

7.1.1. 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.

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

7.1.3. При снятии пробы необходимо выполнить 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.

7.2. Органолептическая оценка первых блюд:

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

7.2.2. 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).

7.2.3. 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.

7.2.4. При проверке пюре образных 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.

7.2.5. 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.

7.2.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

7.3. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

7.3.3. При наличии крупяных, мучных или 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 её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовлажнение.

7.3.4. 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.

7.3.5. 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. При подозрении на несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

7.3.6. 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, её усвоение.

7.3.7. 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 должно 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.

8. Оценка организации питания ГБДОУ

8.1. Результат проверки выхода блюд, их качество 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.

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

8.3. Администрация Образовательного учреждения обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных членами комиссии.

8.4. Администрация Образовательного учреждения обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных членами комиссии.

9. Заключительные положения

9.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

9.2. Администрация Образовательного учреждения при установлении надбавок к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

2.4. Администрация Образовательного учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами