

муниципальное дошкольное образовательное автономное учреждение
«Детский сад № 35» (МДОАУ № 35)

ПРИНЯТО:

Общим собранием работников МДОАУ № 35
Протокол от «11» марта 2021 г. № 4

УТВЕРЖДЕНО:

Приказом от «11» марта 2021 г. № 38
Заведующий МДОАУ № 35
И.С. Девятерова



**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

г. Оренбург - 2021

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее по тексту - Положение) муниципального дошкольного образовательного автономного учреждения «Детский сад № 35» (далее по тексту – образовательная организация) определяет задачи, права, обязанности, ответственность, порядок формирования, состав, порядок функционирования бракеражной комиссии.

1.2. Бракеражная комиссия – комиссия общественного контроля Учреждения, которая осуществляет свою деятельность в строгом соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами, настоящим Положением, Уставом образовательной организации и другими локальными актами образовательной организации.

1.2. Бракеражная комиссия создается и действует, основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательной организации, в целях осуществления контроля за правильной организацией питания, качеством приготовления пищи, качеством доставляемых продуктов и соблюдением технологии приготовления пищи, а также за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в образовательной организации.

1.3. Настоящее Положение рассматривается и принимается Общим собранием работников образовательной организации и вводится в действие на неопределенный срок на основании приказа заведующего.

1.4. Изменения и дополнения к Положению оформляются в виде приложений, принятых Общим собранием работников образовательной организации, и вводятся в действие на основании приказа заведующего.

II. Порядок формирования бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия, сроки ее полномочий, количественный состав утверждается приказом заведующего образовательной организации, но не может быть менее трех человек.

2.2. В состав бракеражной комиссии могут входить:

- заведующий образовательной организации (председатель комиссии);
- заместители заведующего;
- представители первичной профсоюзной организации образовательной организации;
- работники пищеблока.

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

III. Основные задачи бракеражной комиссии

3.1. Основными задачами бракеражной комиссии являются:

- предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль над соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены в помещении пищеблока;
- обеспечение пищеблока качественными продуктами питания;
- организация полноценного питания.

IV. Методика органолептической оценки пищи

4.1. Органолептическая оценка пищи начинается с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

4.2. В дальнейшем 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.

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

4.4. При снятии пробы необходимо руководствоваться следующими правилами:

- из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде;
- в случае обнаружения признаков разложения пищи в виде неприятного запаха вкусовая проба не производится;
- вкусовая проба не производится в случае подозрения, что данный продукт явился причиной пищевого отравления.

V. Права, обязанности и ответственность бракеражной комиссии

5.1. Бракеражная комиссия имеет право:

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

5.2. Обязанностями бракеражной комиссии являются:

- осуществление контроля за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;

- осуществление контроля за соблюдением санитарно - гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
 - контроль за полнотой вложения продуктов в котел;
 - оценка органолептических свойств готовой пищи, ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.
 - присутствие при закладке основных продуктов, проверка выхода блюд;
 - проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся;
 - проведение проверки складских помещений на пригодность для хранения продуктов питания, а также условий хранения продуктов;
 - осуществление контроля за организацией работы на пищеблоке.
- 5.3. Бракеражная комиссия несет ответственность:
- за выполнение закрепленных за ним полномочий;
 - за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением и в соответствии с действующим законодательством РФ.

VI. Порядок функционирования бракеражной комиссии

6.1. Ежедневно за 30 минут до начала раздачи готовой пищи бракеражная комиссия в полном составе осуществляет оценку органолептических показателей и качества блюд (бракеражную пробу).

6.2. До снятия пробы бракеражная комиссия знакомится с утвержденным в установленном порядке меню – требованием, в котором должны быть проставлены дата, количество принимающих пищу обучающихся, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, масса выхода порций, количество наименований выданных продуктов.

6.3. Бракераж проводится в присутствии изготовителя (повара).

6.4. Бракеражная комиссия оценивает соответствие первичной обработки сырья с учетом его вида и физического состояния требованиям технологических документов (технологических карт, сборников рецептов, технологических инструкций), правильность ведения технологического процесса, проверяет на раздаче условия хранения блюд и изделий, температуру их подачи (отпуска), определяет фактический вес штучных изделий, полуфабрикатов и отдельных компонентов, вносит предложения об улучшении вкуса блюд.

6.5. Бракеражная проба производится из общего котла после тщательного перемешивания в нем пищи. Для исследования пища берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюд, по которым можно судить о соблюдении технологии приготовления. Необходимо обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

6.6. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т. п.), затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

6.7. Результат бракеража о допуске готовых блюд к реализации регистрируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции, в соответствии с СанПиН. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью.

6.8. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюд к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

6.9. Замечания и нарушения, установленные бракеражной комиссией, заносятся в Журнале бракеража готовой пищевой продукции.

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 (котла) на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т. п. взвешивается вся кастрюля (котел), содержащая готовое блюдо, и после вычета массы тары делится на количество выписанных порций. Проверка порционных вторых блюд производится путем взвешивания 3 порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускается отклонение +3 % от нормы выхода).

6.12. Для проведения бракеража на пищеблоке должны быть в наличии весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, ложек, вилок, ножей, тарелка с указанием веса на обратной стороне, линейка.

VII. Критерии оценки качества блюд

7.1. Оценка качества продукции осуществляется по пятибалльной системе по каждому из показателей - внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция.

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

7.3. 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 требованиями.

7.4. 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.

7.5. 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).

7.6. 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 записью "К раздаче не допускаю".

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

7.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий "удовлетворительно", "неудовлетворительно", данная бракеражной комиссией, обсуждается на аппаратном совещании при руководителе.

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

VIII. Заключительные положения

8.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

8.2. Администрация образовательной организации при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

8.3. Администрация образовательной организации обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

8.4. При изменении состава бракеражной комиссии и ее председателя соответствующие документы передаются новому составу комиссии.