

ПРИНЯТО:

Общим собранием работников МАДОУ
«Детский сад «Сказка» поселка Тепличный»
протокол от 15.12.23г № 2



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ
«Детский сад «Сказка»
поселка Тепличный»
Е. П. Шевцова
приказ № 126 от 15.12.23г

**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
в Муниципальном автономном дошкольном образовательном
учреждении «Детский сад «Сказка» поселка Тепличный
муниципального образования «Город Саратов»»**

1. Общее положение

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача от 27.10.2020 г. «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20», «Санитарно-эпидемиологические требования питания населения» и Постановлением Главного государственного санитарного врача от 28 сентября 2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденных постановлением Главного государственного врача РФ от 14.11.2001 г. № 36

1.2. В соответствии с Федеральным Законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказа Министерства образования и науки РФ от 30.08.2013 г. № 1014 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам дошкольного образования» ответственность за организацию питания несет руководитель образовательного учреждения, осуществляет контроль работы сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, завхоз, медсестра, педагоги, младшие воспитатели).

1.3. Положение составлено в рамках мероприятия ХАССП для контроля за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи и выполнением санитарно-гигиенических требований

1.4. Настоящим Положением регламентируется осуществление контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздачи пищи в МАДОУ, создается и действует бракеражная комиссия.

1.5. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом детского сада.

2 Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

1.1. Бракеражная комиссия избирается общим собранием трудового коллектива МАДОУ.

1.2. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего МАДОУ.

1.3. Бракеражная комиссия состоит из 3 – 4 человек. В состав комиссии входят:

- заведующий МАДОУ (председатель комиссии);
- работник пищеблока;
- член профсоюзного комитета МАДОУ;
- заведующий хозяйством

1.4. В необходимых условиях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники детского сада, приглашённые специалисты, эксперты, а также специалисты управления образования.

1.5. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующим МДОУ.

1.6. Отсутствие отдельных членов бракеражной комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций комиссии достаточно не менее трех ее членов.

3. Основные цели и задачи бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия создается с целью осуществления постоянного контроля качества готовых блюд, приготовленных в пищеблоке ДОУ

3.2. Задачи бракеражной комиссии:

- Контроль массы всех готовых блюд (штучных изделий, полуфабрикатов, порционных блюд);
- Органолептическая оценка всех готовых блюд (состав, вкус, температура, запах, внешний вид, готовность).

3.3. Возложение на бракеражную комиссию иных поручений, несоответствующих целям и задачам ее создания, не допускается.

3.4. Решения, принятые бракеражной комиссией в рамках, имеющих у нее полномочий, содержат указания, обязательные к исполнению всеми работниками ДООУ или теми, кому они непосредственно адресованы, если в таких решениях прямо указаны работники ДООУ.

4. Права и обязанности бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия вправе:

- Выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания;
- Ходатайствовать о поощрении или наказании работников пищеблока ДООУ;
- Находиться в помещениях пищеблока для проведения бракеража готовых блюд.

4.2. Бракеражная комиссия обязана:

- Ежедневно являться на бракераж готовой пищевой продукции за 20 минут до начала раздачи;
- Добросовестно выполнять возложенные функции: отбирать пробы готовой пищевой продукции, проводить контрольное взвешивание и органолептическую оценку;
- Выносить одно из трех обоснованных решений:

- допустить к раздаче,

- направить на доработку,

- отправить в брак;

- Ознакомиться с меню, таблицами выхода и состава продукции, изучить технологические и калькуляционные карты приготовления пищи, качество которой оценивается;
- Своевременно сообщить руководству ДООУ о проблемах здоровья, которые препятствуют осуществлению возложенных функций;
- Осуществлять свои функции в специально выдаваемой одежде: халате, шапочке, перчатках и обуви;
- Перед тем как приступить к своим обязанностям, вымыть руки и надеть специальную одежду;
- Присутствовать на заседании при руководителе ДООУ по вопросам расследования причин брака готовых блюд;

4.3. Результаты проверки выхода блюд, их качества бракеражная комиссия фиксирует в бракеражном журнале готовой продукции. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний

4.4 Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал готовой продукции и составляется акт.

4.5 Администрация МАДООУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

5. Деятельность бракеражной комиссии

5.1. Деятельность комиссии регламентируется настоящим Положением, действующими санитарными правилами, ГОСТ.

5.2. Для оценки контроля массы и органолептической оценки члены бракеражной комиссии используют порядки, указанные в приложениях № 1 и 2 к настоящему Положению или п.5.7, п 5.8 настоящего Положения

5.3. Работники ДООУ обязаны содействовать деятельности бракеражной комиссии: представлять затребованные документы, давать пояснения, предъявлять пищевые продукты, технологические емкости, посуду и т. п.

5.4 Ответственный за отбором пробы ежедневно снимает пробы за 20 минут до начала раздачи готовой пищи. При обнаружении нарушения для снятия пробы приглашаются все члены бракеражной комиссии.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, полное наименование блюда, количество наименований выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим МАДОУ, должны стоять подписи завхоза, повара.

Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав 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.

5.5 Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится на пищеблоке.

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

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

5.7 Бракеражная 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.

5.8 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).

5.9 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.

6. Заключительные положения

6.1. Члены бракеражной комиссии несут персональную ответственность за выполнение возложенных на них функций и за вынесенные в ходе деятельности решения.

ПОРЯДОК оценки контроля массы готовых блюд

Для контроля средней массы блюда надо взять электронные или циферблатные весы с ценой деления 2 г и взвесить на них количество продукции, указанной в таблице 1. Затем фактические показатели средней массы продукции надо сравнить с нормами выхода, которые указаны в меню. Если масса имеет отрицательные отклонения, то продукция не допускается к реализации. При вынесении решения учитывается допустимый предел отклонения, указанный в таблице 2.

Таблица 1. Количество продукции, отбираемое для контрольного взвешивания

Что взвешивают	В каком количестве
Штучные полуфабрикаты, кулинарные, кондитерские и булочные изделия	10 шт.
Блюда: <ul style="list-style-type: none">• Из мяса, мяса птицы, рыбы, кролика, дичи с гарнирами и соусами;• Из картофеля, овощей, грибов и бобовых;• Из круп и макаронных изделий с жиром, сметаной или соусом;• Из яиц, творога со сметаной или соусами;• Мучные с жиром, сметаной и иными продуктами. А так же: <ul style="list-style-type: none">• Холодные и горячие закуски;• Супы без мяса, мяса птицы, рыбы;• десерты, сладкие блюда с сахаром, сиропом, соусом или иными продуктами	3 порции
Сливочное масло, сметана, соусы	10–20 порций
Супы с мясом, мясом птицы, рыбой, морепродуктами	10 порций
Сладкие супы с фруктами, гарнирами и сметаной	3 порции
Бутерброды	10 шт.
Котлеты, биточки, бифштексы, шницели, тефтели, оладьи, блинчики, блины, сладкие блюда, пирожки и другие кулинарные изделия, в том числе порционируемые	10 шт. или порций
Горячие и холодные напитки собственного производства	3 порции
Пряники, булочные изделия, конфеты	10 шт.

Таблица 2. Предел допускаемых отрицательных отклонений массы пищевой продукции

Масса кулинарных полуфабрикатов и изделий, блюд, напитков, (гр и мл)	Предел допускаемых отрицательных отклонений	
	%	гр и мл
5–50 включительно	10	–
50–100 включительно	–	5
100–200 включительно	5	–
200–300 включительно	–	10
300–500 включительно	3	–
500–1000 включительно	–	15

ПОРЯДОК органолептической оценки готовых блюд

Для дачи органолептической оценки из общей емкости с готовой пищевой продукцией отбирают бракеражную пробу для каждого члена комиссии в объеме:

- трех ложек – жидкой продукции. Содержимое емкости, в которой готовили пищу, перемешивают и отбирают образец продукции на тарелку. У каждого члена комиссии в тестируемой пробе должны содержаться все основные компоненты блюда;
- одного изделия или блюда – продукции плотной консистенции. Блюда и изделия сначала оценивают внешне, а затем нарезают на общей тарелке на тестируемые порции.

Для дачи органолептической оценки используют методику, указанную в таблице 1. Сначала оценивают блюда, имеющие слабовыраженный запах и вкус, затем приступают к продукции с более интенсивными показателями, сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь. При дегустации проб продукции сохраняют порядок их представления без возврата к ранее дегустируемым пробам.

После оценки каждого образца снимают послевкусие, используя нейтрализующие продукты (белый хлеб, сухое пресное печенье, молотый кофе или негазированную питьевую воду).

Оценку продукции дает каждый член комиссии с помощью характеристик, которые установлены в таблице 2. Общую оценку качества готовой продукции рассчитывают как среднее арифметическое значение оценок всех членов комиссии с точностью до одного знака после запятой. В случае обнаружения недостатков или дефектов оцениваемой продукции проводят снижение максимально возможного балла в соответствии с рекомендациями, приведенными в приложении БкГОСТ 31986-2012.

Таблица 1. Методика проведения оценки продукции

Продукция	Как оценивают
Суп	- Ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. – Оценку супа проводят без добавления сметаны. - Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой, например наличие лука или петрушки. - Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. - Затем пробуют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она предусмотрена рецептурой
Соус	- Определяют консистенцию, - Переливают тонкой струйкой и пробуют на вкус. – Затем оценивают цвет, состав, текстуру наполнителей, а также запах и вкус
Вторые, холодные и сладкие блюда или изделия	Блюда и изделия с плотной структурой после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на тестируемые порции
Полуфабрикаты, изделия и	Отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в

блюда из тушеных и запеченных овощей	целом
Полуфабрикаты, изделия и блюда из отварных и жареных овощей	Сначала оценивают внешний вид– правильность формы нарезки, а затем текстуру (консистенцию), запах и вкус
Полуфабрикаты, изделия и блюда из круп и макаронных изделий	- Продукцию тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних включений, наличие комков. – У макаронных изделий обращают внимание на их текстуру: разваренность и слипаемость.
Полуфабрикаты, изделия и блюда из рыбы	- Проверяют правильность разделки, соблюдение рецептуры; правильность подготовки полуфабрикатов –нарезку, панировку; текстуру; запах и вкус изделий
Полуфабрикаты, изделия и блюда из мяса и птицы	- Оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: правильность формы нарезки, состояние поверхности, панировки. – Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглой согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе. - После этого оценивают запах и вкус блюда. -Для мясных соусных блюд отдельно оценивают все составные части: основное изделие, соус, гарнир; - Затем пробуют блюдо в целом
Холодные блюда, полуфабрикаты, салаты и закуски	Особое внимание обращают на внешний вид блюда– правильность формы нарезки основных продуктов, их текстуру
Сладкие блюда	Учитывают групповые особенности блюд, а также: <ul style="list-style-type: none"> • у железированных блюд, муссов и кремов вначале определяют состояние поверхности, вид на разрезе или изломе и цвет. Кроме того, оценивают способность сохранять форму в готовом блюде. Особое внимание обращают на текстуру, затем оценивают запах и вкус; • у сладких горячих блюд (суфле, пудинги, гренки, горячие десерты) вначале исследуют внешний вид– характер поверхности, цвет и состояние корочки; массу на разрезе или изломе –пропеченность, отсутствие закала. Затем оценивают запах и вкус
Мучные кулинарные полуфабрикаты и изделия	- Исследуют внешний вид: характер поверхности теста, цвет и состояние корочки у блинов, оладьев, пирожков ит. д., форму изделия. - Обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша: его сочность, степень готовности, состав. – Затем оценивают запах и вкус
Мучные кондитерские и булочные полуфабрикаты и изделия	- Обращают внимание на состояние поверхности, ее отделку, цвет и состояние корочки, отсутствие отслоения корочки от мякиша, толщину и форму изделий. - Затем оценивают состояние мякиша: пропеченность, отсутствие признаков непромеса, характер

	<p>пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала.</p> <p>- После этого оцениваю ткачество отделочных полуфабрикатов по следующим признакам: состояние кремовой массы, помады, желе, глазури, их пышность, пластичность.</p> <p>- Далее оценивают запах и вкус изделия в целом</p>
--	---

Таблица 2. Методика дачи оценки продукции

Характеристики продукции	Балл и оценка
<p>Не имеет недостатков.</p> <p>Органолептические показатели соответствуют требованиям нормативных и технических документов</p>	5 баллов (отлично)
<p>Имеет незначительные или легко устранимые недостатки.</p> <p>Например: типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус; неравномерная форма нарезки; недостаточно соленый вкус ит. д.</p>	4 балла (хорошо)
<p>Имеет значительные недостатки, но пригоден для реализации без переработки. В числе недостатков могут быть: подсыхание поверхности; нарушение формы изделия; неправильная форма нарезки овощей; слабый или чрезмерный запах специй; жидкость в салатах; жесткая текстура или консистенция мяса и т. д.</p>	3 балла (удовлетворительно)
<p>Имеет значительные дефекты: присутствуют посторонние привкусы или запахи; пересолено; недоварено; подгорело; утратило форму ит. д.</p>	2 балла (неудовлетворительно)