Российская Федерация
Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 101»

660098, г. Красноярск, ул. Молокова, 16 «Д», e-mail:dou101@inbox.ru
тел. 8(391)2003103
ОГРН 1192468033801 ИНН/КПП 2465327274/246501001

«СОГЛАСОВАНО»
на Общем собрании трудового коллектива
Протокол № 3 от 19.01.2021

«УТВЕРЖДАЮ»:
Заведующий МБДОУ № 101
_____ С. В. Ларцева
Приказ № 4/1-о/д от 19.01.2021

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии
муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения г. Красноярска
«Детский сад № 101»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано для муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения г. Красноярска «Детский сад №101»

1.2. Нормативно – правовой основой для организации деятельности Комиссии являются:

- Приказ Минпросвещения России от 31.07.2020 N 373 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам дошкольного образования»;
- ФЗ от 24.07.1998 № 124 – ФЗ «Об основных гарантиях ребенка в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 24.07.1998 N 124-ФЗ "Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации"
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- Положением об организации питания воспитанников МАДОУ № 101.

1.3. Положение о бракеражной комиссии по питанию (далее-Комиссия) разработано в целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

1.5. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией ДОУ.

1.6. Комиссия создается из работников трудового коллектива ДОУ. Выдвижение в комиссию представителей работников трудового коллектива проводится на Общем собрании трудового коллектива.

Представители работников трудового коллектива отчитываются о проделанной работе не реже одного раза в год на Общем собрании трудового коллектива. В случае признания их деятельности неудовлетворительной собрание вправе отозвать их из состава комиссии и выдвинуть в его состав новых представителей.

1.7. Члены комиссии выполняют свои обязанности на общественных началах, как правило, без освобождения от основной работы.

1.8. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с планом работы, который принимается на заседании комиссии и утверждается заведующим.

1.9. Положение вступает в силу с момента издания приказа об утверждении положения и действует до внесения изменения.

1.10. Положение считается пролонгированным на следующий период, если нет дополнений и изменений.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается Общим собранием трудового коллектива МАДОУ № 101. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего ДОУ.

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

- Заместители заведующего (председатель комиссии)
- Сотрудники ДОУ.

3. Основные задачи деятельности комиссии

3.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
3.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.
3.3. Предотвращение пищевых отравлений.
3.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
3.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
3.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
3.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

4. Права, обязанности и ответственность комиссии

4.1. Бракеражная комиссия право:

– выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в МБДОУ, контролировать выполнение принятых решений;
– давать рекомендации, направленные на улучшение питания в МБДОУ;

4.2. Бракеражная комиссия осуществляет:

1) контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
2) контролирует организацию работы на пищеблоке;

3) проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;
4) проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.
5) следит ежедневно за правильностью составления меню-требований;
6) следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
7) осуществляет: контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
8) проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
4.3. 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.
4.4. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
4.5. Члены комиссии несут ответственность за достоверность излагаемых фактов в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

5. Содержание и формы работы комиссии

5.1. Комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 10 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим.

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.
5.2. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в журнале бракеража готовой пищевой продукции установленной формы. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
5.3. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции.
5.4. Комиссия проверяет качество готовых блюд, с последующим внесением оценки качества блюд после снятии пробы в журнал бракеража готовой пищевой продукции. По окончанию работы члены бракеражной комиссии расписываются в журнале. Не допускается ведение журнала до снятия пробы. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью.
5.5. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной, материальной ответственности либо освобождается от занимаемой должности.

6. Оценка качества питания в МБДОУ.

6.1. Методика органолептической оценки пищи.

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

6.1.2. 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.

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

6.1.4. 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.

6.2. Органолептическая оценка первых блюд.

6.2.1. 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.

6.2.2. 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 овощей и других продуктов).

6.2.3. 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.

6.2.4. 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.

6.2.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, не 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.

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

6.3. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

6.3.3. 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 ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

6.3.4. Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

6.3.5. 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.

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

6.3.7. 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 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.

7. Заключительные положения.

7.1. Администрация МАДОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

7.2. Настоящее Положение о бракеражной комиссии является локальным нормативным актом МАДОУ, принимается на Общем собрании трудового коллектива и утверждается приказом заведующего МАДОУ.

7.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством РФ.

7.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.