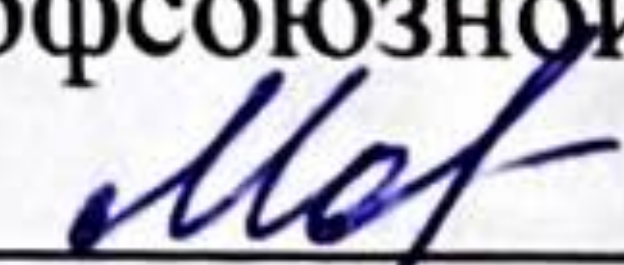
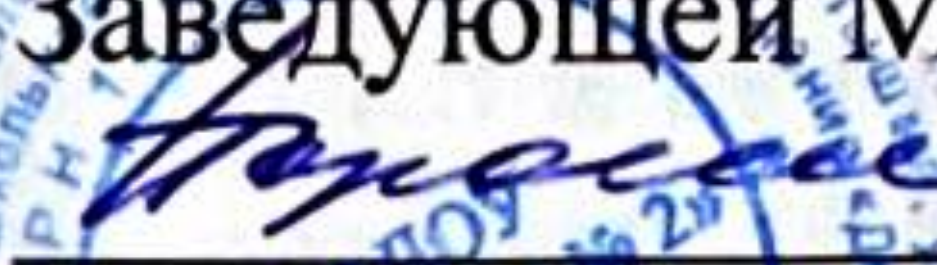


Согласовано
с председателем
Профсоюзной организации
 /Л.И.Моденова/
Протокол № 1
от «11» января 2022г.

Утверждено:
Заведующей МАДОУ
 Н.Е.Поцюпан
Приказ № 1/2 от 11.01.2022г.



ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии МАДОУ «Детский сад № 2»

1. Общие положения

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детского сада № 2» (далее – МАДОУ), а также в соответствии с Уставом МАДОУ, СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"., в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МАДОУ создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия – комиссия общественного контроля Организации и качества питания, сформированная в МАДОУ на основании Санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций (СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи").

1.3. Бракеражная комиссия является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи работникам МАДОУ в осуществлении административно - общественного контроля организации и качества питания детей в МАДОУ.

1.4. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и Родительским комитетом.

1.5. Настоящее положение и план работы (Приложение № 1) бракеражной комиссии принимается общим собранием профсоюзной организации МАДОУ и вводится в действие на неопределённый срок на основании приказа заведующей МАДОУ.

1.6. Изменения и дополнения к положению оформляются виде приложений, принятых на общем собрании трудового коллектива МАДОУ, и вводятся в действие на основании приказа заведующей.

1.6. Изменения и дополнения к положению оформляются в виде приложений, принятых на общем собрании трудового коллектива МАДОУ, и вводятся в действие на основании приказа заведующей.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием профсоюзного коллектива МАДОУ. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом руководителя МАДОУ.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3 членов. В состав комиссии входят:

- Председатель комиссии;

- Члены комиссии.

2.3. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть приглашённые специалисты.

2.4. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующей МАДОУ.

3. Основные задачи деятельности комиссии

3.1. Оценка органолептических свойств приготовления пищи.

3.2. Контроль за полнотой вложения в котёл.

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, обязанность и ответственность бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в МАДОУ, контролировать выполнение принятых решений;

- давать рекомендации, направленные на улучшение питания МАДОУ;

- ходатайствовать перед администрацией МАДОУ о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в детском саду.

4.2. Обязанности бракеражной комиссии:

- контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

- проверяют складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;

- контролируют организацию работы на пищеблоке;

- следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

- осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

- следят за правильностью составления меню;

- присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;

- осуществляют контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;

- проводят органолептическую оценку готовой пищи;

- проверяют соответствие объёмов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству воспитанников;

- проводят просветительскую работу с педагогами и родителями воспитанников.

4.3. Бракеражная комиссия несёт ответственность:

- за выполнение закреплённых 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.

5. Содержание и формы работы бракеражной комиссии

5.1. Комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню – требованием: в нём должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, 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.

5.2. Результаты бракеражной пробы заносят в Журнал бракеража готовой продукции.

Журнал хранится на пищеблоке у кладовщика.

Журнал может вестись в электронном виде, распечатываться, подшиваться в папку.

Заседания бракеражной комиссии оформляются протоколами и скрепляются подписью заведующей и печатью МАДОУ. В протоколе фиксируются осаждающиеся вопросы, предложения и замечания по организации питания в детском саду.

Нумерация протоколов ведётся с начала учебного года.

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

5.4. Оценка «отлично» даётся таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

5.5. Оценка «хорошо» даётся таким 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.

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

5.7. Оценка «неудовлетворительно» даётся блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недожаренные,

подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия.

Такое блюдо не допускается к раздаче, и комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю». Блюдо не может быть выдано без снятия пробы.

5.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал сразу после снятия пробы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии. Не допускается ведение журнала до снятия пробы.

5.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при заведующей.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной, материальной ответственности либо освобождаются от занимаемой должности.

5.10. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

5.11. Комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объём первых блюд устанавливают путём деления ёмкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для выдачи фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котёл, содержащий готовое блюдо, и после выдачи вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объёмы 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.

5.12. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путём 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).

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. Оценка качества питания в МАДОУ.

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, её цвет.

6.1.2. 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.

6.1.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё 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 берётся 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 загрязнённости.

6.2.2. 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).

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 плёнок.

6.2.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не потёртых 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 имеет 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 в начале 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 и др.

6.3. Органолептическая оценка вторых блюд.

6.3.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все остальные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся 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 зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

6.3.4. 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.

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 корни, лук, их определяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат, 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.

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. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный, слегка заметный вкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, некрошащейся, сохраняющей форму нарезки.

7. Оценка организации питания МАДОУ

7.1. Результат проверки выхода блюд, их качество отражаются в бракеражном журнале. В случае каких – либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой продукции до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

7.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей. Заносятся в бракеражный журнал.

7.3. Администрация МАДОУ при установлении стимулирующих выплат к должностным окладам работников либо при премировании, вправе учитывать данные критерии оценки в организации питания дошкольников.

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

8. Заключительные положения

8.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

8.2. Администрация МАДОУ при установлении надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии

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