

СОГЛАСОВАНО

Совет родителей

МАДОУ «Детский сад № 26»

Протокол № 1 от 24.12.2020.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАДОУ

«Детский сад № 26»

Н.П. Долгих

Приказ № 06-08

от «11» 01 2021 г.



ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

**муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад № 26»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача России от 27.10.2020 г., Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Уставом муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 26» (далее – МАДОУ).

1.2. Бракеражная комиссия (далее – комиссия) создается в целях осуществления постоянного контроля качества пищевой продукции, приготовленной на пищеблоке каждого здания МАДОУ.

Задачи комиссии:

- контроль массы всех пищевых продуктов (штучных изделий, полуфабрикатов, порционных блюд, продукции к блюдам);
- органолептическая оценка всей готовой пищевой продукции (состав, вкус, температура, запах, внешний вид, готовность)

2. Порядок формирования бракеражной комиссии

2.1. Комиссия назначается приказом директора МАДОУ.

2.2. В состав комиссии входят: работник пищеблока (повар, кладовщик), работник хозяйственной части (заместитель директора по АХЧ, заведующий хозяйством), медицинский работник.

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

2.4. При необходимости в состав комиссии приказом директора МАДОУ могут включаться работники организации, чьи должности не указаны в пункте 2.2. настоящего Положения, а также специалисты и эксперты, не являющиеся работниками МАДОУ.

2.5. Председатель комиссии является ее полноправным членом. В случае равенства голосов при голосовании в комиссии голос председателя является решающим.

3. Права, обязанности и ответственность членов бракеражной комиссии

3.1. Члены комиссии вправе:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в МАДОУ;
- ходатайствовать о поощрении или наказании работников пищеблока;
- находиться в помещениях пищеблока для проведения бракеража готовой пищевой продукции.

3.2 Члены комиссии обязаны:

- ежедневно являться на бракераж готовой пищевой продукции за 20 минут до начала выдачи готовой пищи на группы;
- 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 директору МАДОУ о проблемах здоровья, которые препятствуют осуществлению возложенных на них функций;
- осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде: халате, шапочке, защитной маске, перчатках и обуви;
- перед тем как приступить к своим обязанностям, вымыть руки и надеть стерильную одежду;
- присутствовать на заседании при директоре МАДОУ по вопросам расследования причин брака готовой пищевой продукции;
- фиксировать результаты бракеража в учетных документах: в журнале бракеража готовой кулинарной продукции и акте (при выявлении брака).

3.3. Члены комиссии работают на добровольной основе.

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

3.5. Директор организации вправе учитывать работу членов комиссии при премировании.

4. Порядок оценки контроля массы готовых пищевых продуктов и органолептической оценки готовых блюд

4.1. 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 в 3%.

Таблица 1.

Количество продукции, отбираемое для контрольного взвешивания

Что взвешивают	В каком количестве
Штучные полуфабрикаты, кулинарные, кондитерские и булочные изделия	10 шт.
Блюда: – из мяса, мяса птицы, рыбы; – из картофеля, овощей и бобовых; – из круп и макаронных изделий; – из яиц, творога; – мучные с жиром, сметаной и иными продуктами. – закуски (салаты).	3 порции
Сливочное масло, сметана, соусы	10 порций
Супы с мясом, мясом птицы, рыбой	10 порций
Котлеты, биточки, бифштексы, шницели, тефтели из мяса, мяса птицы, рыбы, круп, овощей, пирожки и другие кулинарные изделия, в т.ч. порционируемые	10 шт. или порций
Напитки собственного производства	3 порции

4.2. Органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий производится по показателям: вкус, цвет и запах, внешнему виду и консистенции по методике, указанной в таблице 2. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак). В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

Таблица 2.

Методика проведения оценки продукции

Продукция	Как оценивают
Суп	Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой (наличие ингредиентов). Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус.
Соус	Определяют консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем оценивают цвет, состав, правильность формы нарезки, текстуру наполнителей, а также запах и вкус
Изделия и блюда из овощей	Вначале оценивают внешний вид: правильность формы нарезки овощей, а затем текстуру (консистенцию), запах и вкус
Изделия и блюда из круп	Продукцию тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних включений, наличие комков. У макаронных

Продукция	Как оценивают
и макаронных изделий	изделий обращают внимание на их текстуру: разваренность и слипаемость
Изделия и блюда из рыбы	Проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры; правильность подготовки полуфабрикатов – нарезку, панировку; текстуру; запах и вкус изделий
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 его составные части: основное изделие, соус, гарнир; затем пробуют блюдо в целом
Салаты и закуска	Особое внимание обращают на внешний вид блюда: правильность формы нарезки основных продуктов, их текстуру
Запеканки	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 изделия	Исследуют их внешний вид: характер поверхности теста, цвет и состояние корочки у пирожков и т.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 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 пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала. Далее оценивают запах и вкус изделия в целом

4.3. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале.

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

4.5. Работники организации обязаны содействовать деятельности комиссии: представлять затребованные документы, давать пояснения, предъявлять пищевые продукты, технологические емкости, посуду.

5. Делопроизводство

5.1. Члены комиссии ведут Журнал бракеража готовой продукции.

5.2. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью МАДОУ.

5.3. Журнал бракеража готовой продукции хранится у ответственного лица (члена бракеражной комиссии).