

Утверждено
приказом заведующего
по Детскому саду № 3
от 30.12.2023 г. № 453

Положение о бракеражной комиссии в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 3»

1. Общие положения

1.1. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией. В целях осуществления контроля за организацией питания детей, качества приготовления блюд в детском саду создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется:

- санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами «Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Требования к организации общественного питания населения».
- Методическими рекомендациями МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» (утв. Роспотребнадзором 02 марта 2021 г.).
- Методическими рекомендациями МР 2.4.0260-21 «Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям» (утв. Роспотребнадзором 04 октября 2021 г.).

1.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией детского сада, а также с технологами центра бухгалтерского и экономического обслуживания.

1.4. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия назначается приказом заведующего Детским садом на календарный год. Состав комиссии утверждается приказом заведующего детским садом.

2.2. Бракеражная комиссия состоит не менее из 3-х человек. В состав комиссии входят:

- заведующий детским садом (председатель комиссии);
- калькулятор;
- повара.

3. Компетенция бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль сроков реализации готовой продукции и качества приготовления пищи;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д. перед каждой выдачей пищи на группы;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

4. Оценка организации питания в Детском саде

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по пятибальной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний - бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

Органолептическая оценка проводится с использованием балльной шкалы:

5- отличное качество;

4 – хорошее качество (незначительные или легкоустраняемые недостатки-слабовыраженные запах и вкус, неравномерная форма нарезки, недостаточно соленый вкус и т.д.);

3- удовлетворительное качество (более значительные недостатки, но блюда пригодные для реализации без переработки- подсыхание поверхности, нарушение форм, неправильная форма нарезки овощей, наличие жидкости в салатах, жесткая текстура мяса и т.д.)**4**

2- неудовлетворительное качество (значительные дефекты: наличие посторонних вкуса и запаха, пересоленные, переваренные, недожаренные, подгоревшие, утратившие форму и т.д.);

4.2. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой продукции по форме:

Дата и час изгот овления блюд а	Время снятия бракера жа	Наименова ние готового блюда	Результаты органолептич еской оценки и качества готовых блюд	Разреш ение к реализ ации блюда, кулина рного издели я	Результ аты взвеше нного порцио нного блюда	Подписи членов бракераж ной комиссии	Примеча ние
1	2	3	4	5	6	7	8

В примечании указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

5. ПРАВИЛА ПРОВЕДЕНИЯ БРАКЕРАЖА ПИЩИ

5.1. Жидкие блюда наливают в общую тарелку, откуда члены комиссии отбирают пробу в свои тарелки одной ложкой, а дегустируют другой. Ложки ополаскивают кипятком после каждой пробы.

5.2. Плотные блюда (вторые, холодные, сладкие) нарезают на общей тарелке, на куски, после чего члены комиссии перекладывают куски в свои тарелки.

5.3. Показатели оцениваются в следующем порядке: внешний вид, запах, консистенция, вкус, сочность, однородность.

5.4. МЕТОДИКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ

1. Осмотр внешнего вида производится при дневном свете
2. Запах пищи определяется при температуре употребления пищи
3. Консистенция и вкус определяется при разжевывании пищи

5.5. ПРАВИЛА ОЦЕНКИ БЛЮД

Первое блюдо – тщательно перемешивается в котле и берется небольшое количество в тарелку и определяется внешний вид, который говорит о соблюдении технологического процесса: - сохранность формы нарезки овощей,

- набор кореньев в соответствии с раскладкой,

- прозрачность бульона,
- наличие капелек жира на поверхности,
- при определении вкуса и запаха отмечают наличие вкуса и запаха, присущего данному блюду, и отсутствие постороннего вкуса и запаха,
- у заправочных супов аромат определяют вначале без сметаны, а затем и со сметаной;
- не должно быть привкуса сырой или подгоревшей муки с недоваренными или переваренными овощами.

Второе блюдо - все составные части пробуются отдельно;

- при внешней оценке обращается внимание на вырезку кусков мяса (вдоль или поперек волокон);
- равномерность порционирования, цвет поверхности, наличие поджаренной корочки с обеих сторон;
- толщину слоя панировки;
- цвет мяса и рыбы, как на поверхности, так и внутри;
- консистенция блюд;
- при определении вкуса и запаха определяют наличие специфических запахов, сохранность формы нарезки;
- в рассыпчатых кашах должны быть хорошо набухшие зерна, хорошо отделяющиеся друг от друга;
- макаронные изделия должны быть мягкими, легко отделяться друг от друга,
- в овощных гарнирах определяют качество очистки овощей консистенцию, внешний вид, цвет;
- консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой с ложки в тарелку;
- цвет соуса;

5.6. ИНСТРУКЦИИ ПО ИЗМЕРЕНИЮ БЛЮД

- Объем первых блюд устанавливается на основании емкости кастрюли или котла и числа заказанных порций;
- Мясо вторых блюд определяется путем взвешивания всех порций в общей посуде за вычетом тары;
- Из порционных блюд (котлеты, биточки, мясо птицы) взвешиваются 10 порций вместе, и выборочно 2-3 порции, устанавливается средняя масса, отклонение средней массы от нормы должно быть не более $\pm 3\%$, но масса 10 порций должна соответствовать норме.

6. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

6.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

6.2. Комиссия детского сада по распределению выплат стимулирующего характера - при установлении надбавок работникам, либо при премировании вправе учитывать данные работы бракеражной комиссии.

6.2. Администрация детского сада обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.