

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение
«Детский сад №30 Родничок»**



Утверждаю
Заведующая МБДОУ
С.Н. Сухарева
Приложение №1 к приказу
от «29» июня 2018г.

Принято
на общем собрании МБДОУ
«Детский сад №30 «Родничок»
Протокол №2 от «29» июня 2018г.

Положение

о бракеражной комиссии

**муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения
«Детский сад №30 «Родничок»**

2018г.

1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение разработано для МБДОУ «Детский сад №30 «Родничок» (далее – Учреждение) в соответствии с

- Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ,

Статья 30. Локальные нормативные акты, содержащие нормы, регулирующие образовательные отношения.

Статья 37. Организация питания обучающихся.

- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами для ДОУ (СанПиН 2.4.1.3049-13), утвержденные Главным гос. сан. врачом в РФ 15 мая 2013 г.;
- приказом № 325 от 26 декабря 1986г «О методических указаниях по организации рационального питания учащихся в общеобразовательных организациях»;
- Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29 от 2 января 2000г.

1.2. Бракеражная комиссия назначается приказом заведующего Учреждением.

1.3. Настоящее Положение о бракеражной комиссии предусматривает план работы комиссии на год (Приложение № 1). Положение и План работы принимается на Общем собрании коллектива Учреждения и вводится в действие на неопределенный срок на основании приказа заведующего.

1.4. Комиссия является контролирующим органом, который осуществляет контроль над качеством готовых блюд и вносит предложения по улучшению питания детей, основываясь на принципах единоначалия коллегиальности управления образовательным учреждением. А также в соответствии с Уставом ДОУ в целях осуществления: контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно – гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ создается и действует бракеражная комиссия.

1.5. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией ДОУ.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается Общим собранием коллектива Учреждения. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего Учреждением.

2.2. В состав бракеражной комиссии могут входить: заведующий, заместитель заведующего, повар, воспитатель, младший воспитатель, делопроизводитель.

2.3. В необходимых случаях в состав могут быть включены другие работники детского сада, приглашенные специалисты.

3. Основные задачи

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, ответственность бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- Выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в детском саду, контролировать выполнение принятых решений;
- Давать рекомендации, направленные на улучшение питания в МДОУ «Детский сад №30 «Родничок»;
- Ходатайствовать перед администрацией учреждения о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания.
- Определение доброкачественности продуктов бракеражная комиссия проводит по специальной методике (**Приложение №2**)

4.2. Обязанности бракеражной комиссии:

- Контролирует соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- Проверяет складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а так же условия хранения продуктов;
- Контролирует организацию работы на пищеблоке;
- Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- Следит за правильностью составления меню;
- Присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- Осуществляет контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- Проводят органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
- Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;
- Проводят просветительскую работу с педагогами и родителями воспитанников.

4.3. Бракеражная комиссия несет ответственность:

- За выполнение закрепленных за ней полномочий;
- За принятие решений по вопросам, предусмотренных настоящим Положением и в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

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. Оценка организации питания в Учреждении

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

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

5.3. Администрация Учреждения при установлении стимулирующих надбавок вправе учитывать данные критерии оценки.

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

6. Делопроизводство

6.1. В бракеражном журнале готовой продукции отмечается:

- число, месяц, год проверки
- закладка основных продуктов в соответствии с меню и с указанием их веса
- при контроле выдачи пищи на группы необходимо не менее 5-ти порций блюда взвесить и разделить на количество взятых порций (на 5)
- на пищеблоке взвесить емкость с пищей, выданной на группу, разделив на количество детей, без учета веса емкости

6.2. В акте на списание не востребованных порций, оставшихся по причине отсутствия детей, отмечается:

- число, месяц, год наименование блюда
- количество порций и выход в граммах
- причина не востребованных блюд количество отсутствующих детей
- какой группе были выданы не востребованные блюда на дополнительное питание

6.3. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел заведующему Учреждением, на административное совещание, заседания педагогического совет, родительского комитета.

7. Урегулирование споров.

7. Участники образовательных отношений (родители, законные представители) воспитанников МБДОУ, работники МБДОУ) имеют право на обращение в комиссию по урегулированию споров между участниками образовательных отношений МБДОУ в целях урегулирования разногласий, возникших при организации и осуществлении образовательной и воспитательной деятельности МБДОУ.

Приложение №1 к Положению о бракеражной комиссии

ПЛАН РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
Проведение организационных совещаний	XI, I, V	Председатель комиссии
Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии кладовщика
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1–2 раза в неделю	Члены комиссии
Контроль санитарно- гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Председатель комиссии
Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии
Работа с родителями (на Общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
Отчет о проделанной работе комиссии	XII, V	Председатель комиссии

Инструкция №1.

Для членов бракеражной комиссии по пробе готовых блюд

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.2. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

1.3. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

2. Методика органолептической оценки пищи

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

2.2. 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.

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

2.4. 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.

3. Органолептическая оценка первых блюд

3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

3.2. 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).

3.3. 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.

3.4. При проверке пюре образных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

3.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет 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.

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

4. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

4.3. 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.

4.4. Макаронные 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. 4.5. 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.

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные корни, 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.

4.7. 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 привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

