


Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 22 Колпинского района Санкт-Петербурга

Принято
Педагогическим советом
«31» августа 2023г.

Протокол № 1

 УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
ГБДОУ детский сад № 22
Колпинского района СПб
Ю.А. Куликова
Приказ № 114-А от 31.08.2023 г.

**Положение
о бракеражной комиссии**

Государственного бюджетного дошкольного образовательного
учреждения детского сада № 22
Колпинского района Санкт-Петербурга

Принято с учетом мнения
Совета родителей
Протокол № 1
«30» августа 2023г.

Санкт-Петербург
2023 г.

Положение о бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение о бракеражной комиссии (далее-Положение) разработано для государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 22 Колпинского района Санкт-Петербурга (далее - ДООУ) в соответствии с требованиями:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федерального закона от 02.02.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями);

– Постановлением Государственного Санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

– Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 №16 (ред. от 02.12.2020) «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» и Постановлением от 2 декабря 2020 года № 39 «О внесении изменения в постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 N 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598- 20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID19)»;

– Постановлением от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

– Устава ГБДОУ детский сад № 22 Колпинского района СПб и других нормативных актов.

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

1.3. Бракеражная комиссия – комиссия общественного контроля организации и качества питания, сформированная в ДООУ на основании Санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»).

1.4. Настоящее Положение и план работы бракеражной комиссии принимается на заседании Педагогического совета образовательного учреждения. Положение вводится в действие на неопределенный срок на основании приказа заведующего ДОУ. План работы составляется на учебный год.

1.5. Изменения и дополнения к Положению оформляются в виде приложений, принятых на заседании Педагогического совета образовательного учреждения и вводятся в действие на основании приказа заведующего ДОУ.

1.6. Срок действия настоящего Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

1.7. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется федеральными и региональными законами, положениями и приказами органа управления образованием, настоящим Положением.

2. Цели и задачи

2.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

2.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.

2.3. Предотвращение пищевых отравлений.

2.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

2.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.

2.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

2.8. Осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.

Продукты питания - оценивается целостность упаковки, качество сырых продуктов питания, свежесть, сроки их реализации, корректность размещения, а также следование нормам хранения пищевых продуктов в ДОУ;

Готовые блюда - комиссия оценивает вкусовые качества готовых блюд перед их подачей обучающимся (воспитанникам). Члены комиссии уделяют внимание каждому этапу приготовления блюд, дают оценку соответствию заявленной энергетической ценности реальной. Чаще всего готовые блюда дегустирует медсестра, реже - другие члены комиссии. Все члены комиссии должны владеть навыками органолептической оценки готовых блюд (оценки с помощью осязания, обоняния, вкуса и зрения). Их задачей является сперва визуальная проверка качества блюд, а после оценка запаха еды. Если запах и внешний вид у еды неудовлетворительны, к дегустации не переходят.

Проверке подвергаются:

- овощи - насколько хорошо они были отобраны, вымыты и обработаны;
- зелень в салат проверяют на свежесть и чистоту;
- крупы - как тщательно их перебрали и вымыли;
- бульоны - на прозрачность и вкус;
- хлеб - на состояние мякиша;
- мясо и рыба - на правильность нарезки и прожарки.

Чтобы проверка была предельно эффективной и результативной, в помещении пищеблока не должно быть посторонних запахов, поддерживаться оптимальная температура, влажность и освещенность;

Процесс приготовления - члены комиссии систематически следят за наличием контрольного блюда, оценивают фактический выход порций каждого блюда из

Меню - бракеражная комиссия в ДООУ определяет наличие и корректность оформления меню, наличие суточной пробы. В обязанности членов комиссии входит оценка соответствия меню готовым блюдам. Меню своей подписью заверяет заведующий ДООУ и повар, в нем должна быть указана дата и число обучающихся (воспитанников), наименования и выход продуктов;

3. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

3.1. Бракеражная комиссия создается на учебный год.

3.2. Состав комиссии, функции, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего ДООУ.

3.3. Бракеражная комиссия состоит из 3-4 членов.

В состав комиссии входят:

представитель администрации;

ответственный за работу пищеблока;

кладовщик,

к работе может быть привлечен представитель родительской общественности. Из числа членов бракеражной комиссии выбирается председатель.

4. Содержание и формы работы

4.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

4.2. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи кладовщика, повара.

4.3. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав 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. Блюда и кулинарные изделия, имеющие следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда, - не допускаются к раздаче. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив записи «К раздаче не допускаю».

4.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью.

4.5. Основными формами работы бракеражной комиссии являются:

- наблюдение;

- снятие пробы продукции;

- изучение документов;

- контроль согласно плана производственного контроля ДООУ.

Результаты работы бракеражной комиссии оформляются в форме протоколов или отчета о состоянии дел по организации питания в детском саду. Итоговый материал

должен содержать констатацию фактов, выводы и, при необходимости, предложения.

4.6. Контроль проводится в виде плановых проверок в соответствии с утвержденным планом производственного контроля ДООУ, который обеспечивает периодичность и исключает нерациональное дублирование в организации проверок и в виде оперативных проверок с целью установления фактов и проверки сведений о нарушениях.

Примерный перечень вопросов, подлежащих контролю и рассмотрению

- Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
- Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.
- Предотвращение пищевых отравлений
- Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
- Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.
- Контроль за хранением и реализацией пищевых продуктов.
- Контроль за качеством поступающих пищевых продуктов и наличием сопроводительных документов.
- Ведение журналов бракеража сырой и готовой продукции.
- Контроль за качеством готовых блюд и соблюдением объема порций.
- Контроль за выполнением норм питания и витаминизацией пищи.
- Контроль за соблюдением питьевого режима.
- Контроль за закладкой основных продуктов питания.
- Контроль за отбором суточной пробы. Итоги проверок заслушиваются на совещании при заведующем, где обсуждаются замечания и предложения по организации и качества питания в детском саду.

5. Оценка питания в детском саду

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

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

5.1.2. 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.

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

5.1.4. 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.

5.2. Органолептическая оценка первых блюд.

5.2.1. 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.

5.2.2. 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).

5.2.3. 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.

5.2.4. 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.

5.2.5. 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.

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

5.3. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

5.3.3. 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.

5.3.4. 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.

5.3.5. 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.

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

5.3.7. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а, следовательно, ее усвоение.

5.3.8. 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 и ли тушеная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

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

5.5. Оценка «хорошо» дается 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» дается 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» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная 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. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем 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).

5.10. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при заведующем. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной, материальной ответственности либо освобождается от занимаемой должности.

5.11. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточной пробы.

5.12. Бракеражная комиссия несет ответственность за допуск готовых блюд к выдаче и их качеством, достоверность информации.

6. Права и ответственность бракеражной комиссии

6.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в ДОУ, контролировать выполнение принятых решений;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в ДОУ;
- ходатайствовать перед администрацией ДОУ о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в детском саду.

6.2. Бракеражная комиссия несет ответственность:

- за качественное выполнение возложенных на них функций.
- за обеспечение безопасных условий приготовления пищи для детей
- за ведение соответствующей документации
- за предоставление необходимой отчетности по итогам учебного года.

7. Заключительные положения

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

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