

**Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Центр развития ребенка № 1 Дзержинского района Волгограда»**

Введено в действие

Приказом заведующего
МОУ Центра развития ребенка №1
от 31.08.2017г. № 82
Заведующий
М.Ю. Краснощекова
«31» *Радина* 2017 г.

Утверждено

на Совете МОУ Центра развития ребенка №1
протокол от 31.08.2017г. № 1
председатель Совета МОУ Центра развития
ребенка №1
А.И. Ромадина
2017 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

31.08.2017г. № 01-32-07
г. Волгоград

о бракеражной комиссии

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее положение регламентирует работу бракеражной комиссии муниципального дошкольного образовательного учреждения «Центр развития ребенка № 1 Дзержинского района Волгограда» (далее - МОУ Центр развития ребенка №1), действующей в целях осуществления контроля за организацией сбалансированного и безопасного питания воспитанников и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МОУ.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

1.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией, первичной профсоюзной организацией и специалистами Дзержинского ТУ ДОАВ.

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЁ СОСТАВ.

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего МОУ Центр развития ребенка №1, где оговариваются состав комиссии и срок ее полномочий.

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

- заведующий МОУ Центр развития ребенка №1;
- старшая медицинская сестра;
- шеф-повар (по согласованию) с организатором по оказанию услуг по организации питания.

- старший воспитатель (в случае отсутствия заведующего);

2.3. Председателем комиссии назначается заведующий.

3. ПОЛНОМОЧИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ.

3.1.1. Бракеражная комиссия:

- проверяет органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленной пищи объемам разовых порций и количеству детей;

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке, и разгрузке продуктов питания;
 - проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;
 - осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
 - периодически присутствует при закладке продуктов в котел, проверяет выход блюд;
 - наличие суточной пробы.
- 3.1.2. Бракеражная комиссия ежедневно проводит бракеражную пробу за 30 минут до начала выдачи готовой продукции.

4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ.

4.1. Методика органолептической оценки пищи.

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

4.1.2. 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, мятым, ванильным, нефтепродуктов и т.д.

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

4.1.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая пробы не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

4.2. Органолептическая оценка первых блюд.

4.2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечается 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.

4.2.2. 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 продуктов).

4.2.3. 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.

4.2.4. При проверке пюреобразных 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.

4.2.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, не свойственной 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.

4.2.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

4.3. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

4.3.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют так же их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределая 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.

4.3.4. 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.

4.3.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид и 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.

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

4.3.7. 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. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная - приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

4.3.8. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда.

Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т. п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после выдачи массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

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 меньшеющей (допускается отклонения +3% от нормы выхода).

4.3.9. Результат проверки выхода блюд, их качества отражаются в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции по форме, рекомендованной СанПиН 2.4.1.3049-13

В случае выявления, каких либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

Данное положение вводится в действие с 31.08.2017г.

В данное положение могут вноситься изменения и дополнения в соответствии с действующим законодательством.

Положение разработано

заведующим МОУ Центр развития ребенка №1

Срок действия Положения: до замены новым.

М.Ю. Краснощековой