**Положение о бракеражной комиссии в ДОУ**

 ***1.Общие положения.***

1.1.Бракеражная комиссия муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 2» г Сосногорска (далее – ДОУ) создается и действует в соответствии с Уставом для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 2» г Сосногорска в целях осуществления контроля за организацией питания воспитанников, за качеством получаемых продуктов и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздачи пищи в ДОУ.

1.2.Бракеражная комиссия работает совместно с уполномоченным трудового коллектива и родительским комитетом ДОУ.

1.3.Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, нормативными актами ДОУ.

***2.Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.***

2.1.Бракеражная комиссия создается приказом заведующего по согласованию с педагогическим советом ДОУ. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего ДОУ.

2.2.Бракеражная комиссия состоит из 3 человек. В состав комиссии входят: старшая медицинская сестра, повар и другие работники ДОУ.

***3.Полномочия бракеражной комиссии.***

3.1.Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием воспитанников ДОУ.

3.2.Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблока, в том числе:

-осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

-проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;

-ежедневно следит за правильностью составления меню;

-контролирует организацию работы столовой, санитарное состояние;

-осуществляет контроль за сроками реализации продуктов и качеством приготовления пищи;

-проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;

-следит за соблюдением правил личной гигиены работниками столовой и пищеблока;

-периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

-осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. в соответствии с правилами бракеража пищи **(приложение №1 к настоящему положению);**

-проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;

-определяет выполнение меню, соответствие выходов блюд;

-проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;

-проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;

-контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;

-вносить на рассмотрение администрации ДОУ и организатору питания предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания;

-осуществлять контроль за использованием бюджетных ассигнований и субсидий.

3.3. При проведении проверок пищеблока бракеражная комиссия руководствуется СанПиН 2.4.1.3049-13.

3.4. Бракеражная комиссия не реже 1 раза в полугодие отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой пищеблока на Совете трудового коллектива.

***4. Оценка организации питания.***

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

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

4.3.Решения комиссии обязательны к исполнению руководством д/с и работниками пищеблока.

Приложение № 1

Положения о бракеражной комиссии

муниципального бюджетного дошкольного

образовательного учреждения «Детский сад № 2» г Сосногорска

**Правила бракеража пищи в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 2» г Сосногорска**

1. Все блюда и кулинарные изделия, изготовляемые на пищеблоке для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 2» г Сосногорска (далее Д/с) подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

3. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит медицинский работник, в случае его отсутствия - иное лицо из состава бракеражной комиссии, назначенное председателем бракеражной комиссии.

4. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. При нарушении технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана снять блюда с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

5. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Хранится бракеражный журнал у шеф-повара, в случае его отсутствия – у медицинской сестры.

6. За качество пищи несут ответственность медицинская сестра, повар, иное лицо, осуществившее проверку качества продукции, в соответствии с п.4 настоящих правил, и допустившее ее к потреблению.

7. Методика органолептической оценки пищи.

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

7.2. 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.

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

7.4. При снятии пробы необходимо выполнять правила предосторожности: из сырых продуктов пробуют 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.

8. Органолептическая оценка супов.

8.1. Для отбора пробы заправочных супов содержимое емкости перемешивается в котле и отливается в тарелку. Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Оценку супа проводят без добавления сметаны. Затем разбивают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой. 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.

8.2. При оценке внешнего вида супов и тушеных овощей 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).

8.3. 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.

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

8.5. 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.

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

9. Органолептическая оценка вторых блюд.

9.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая. 9.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей. 9.3. 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.

9.4. Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

9.5. 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.

9.6. 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.

9.7. 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.

10. Критерии оценки качества блюд.

10.1. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям – «5 баллов», «4 балла», «3 балла», «2 балла». Оценка «5 баллов» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией, ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету, запаху и внешнему виду и консистенции утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями. Оценка «4 балла» - незначительное или легко устраняемые недостатки. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно соленый вкус блюда и т.д. Оценка «3 балла» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки. К таким недостаткам относят подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая текстура (консистенция) мяса и т.д. Если по вкусу и запаху блюда (изделия) присваивают оценку 3 балла, то независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем 3 балла. Оценка «2 балла» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается, требуется замена блюда дается изделиям, имеющие следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

10.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями, лиц, осуществивших проверку продукции.

10.3. 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.

10.4. Оценка «3 балла» и «2 балла», данная членом бракеражной комиссии, обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, который доводится до заведующего д/с, руководителя предприятия, осуществляющего организацию питания в д/с, районного отдела образования.

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

10.6. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий – путем взвешиваний порций, взятых при отпуске потребителю.