

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №7 «СКАЗОЧНАЯ ПОЛЯНКА»
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА

СОГЛАСОВАНО
Советом Учреждения
протокол от 30.08.2019 № 2



УТВЕРЖДАЮ
Заведующий детским садом
Д.В.Яковлева
приказ от 30.08.2019 № 93/1

**ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ДЕТСКОГО САДА №7 «СКАЗОЧНАЯ ПОЛЯНКА»
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА
(новая редакция)**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада №7 «Сказочная полянка» общеразвивающего вида (далее соответственно – «Положение», «комиссия» и «детский сад») разработано в соответствии с СП 2.3.6.1079-01 «Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», ГОСТ Р 54607.1-2011 «Национальный стандарт РФ. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям», ГОСТ Р 54607.2-2012 «Национальный стандарт РФ. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний», ГОСТ 31986-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания», уставом организации.

1.2. Настоящее Положение определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности комиссии.

2. ПОРЯДОК ФОРМИРОВАНИЯ КОМИССИИ

2.1. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с Положением формируется из числа работников организации и представителя родительской общественности.

Персональный состав комиссии утверждает заведующий детским садом своим приказом при согласовании с Советом Учреждения.

В состав комиссии входят четыре члена:

2.1.1. Председатель – заведующий детским садом.

2.1.2. Члены комиссии:

– шеф-повар;

– медицинский работник (по согласованию);

– кладовщик;

– представитель родительской общественности.

2.2. Отсутствие отдельных членов комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций комиссии достаточно не менее трех ее членов.

2.3. При необходимости в состав комиссии приказом заведующего детским садом могут включаться работники организации, чьи должности не указаны в пункте 2.1 настоящего Положения, а также специалисты и эксперты, не являющиеся работниками организации.

2.4. Председатель комиссии является ее полноправным членом. В случае равенства голосов при голосовании в комиссии голос председателя является решающим.

3. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОМИССИИ

3.1. Комиссия создается с целью осуществления постоянного контроля качества пищевой продукции, приготовленной на пищеблоке детского сада.

3.2. Задачи создания и деятельности комиссии:

- контроль массы всех пищевых продуктов (штучных изделий, порционных блюд, продукции к блюдам);
- органолептическая оценка всей готовой пищевой продукции (состав; вкус, температура, запах, внешний вид, готовность);
- присутствие при закладке основных продуктов, проверка выхода блюд (согласно плана внутриучрежденческого контроля);
- контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм на пищеблоке и в кладовой;
- контроль за соблюдением условий хранения продуктов питания;
- контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

3.3. Возложение на комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам, не допускается.

3.4. Решения, принятые комиссией в рамках, имеющих у нее полномочий, содержат указания, обязательные для исполнения всеми работниками организации либо, если в таких решениях прямо указаны работники организации, непосредственно которым они адресованы для исполнения.

4. ПРАВА, ОБЯЗАННОСТИ ЧЛЕНОВ КОМИССИИ

4.1. Члены комиссии вправе:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания;
- ходатайствовать о поощрении или наказании работников пищеблока;
- находиться в помещениях пищеблока для проведения бракеража готовой пищевой продукции.

4.2 Члены комиссии обязаны:

- ежедневно являться на бракераж готовой пищевой продукции за 20 минут до начала раздачи;
- добросовестно выполнять возложенные функции: отбирать пробы готовой пищевой продукции; проводить контрольное взвешивание и органолептическую оценку;
- выносить одно из трех обоснованных решений: допустить к раздаче, направить на доработку, отправить в брак;
- ознакомиться с меню, таблицами выхода и состава продукции, изучить технологические и калькуляционные карты приготовления пищи, качество которой оценивается;
- своевременно сообщить руководству детского сада о проблемах здоровья, которые препятствуют осуществлению возложенных на них функций;
- осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде: халате, шапочке, перчатках и обуви;
- перед тем как приступить к своим обязанностям, вымыть руки и надеть стерильную одежду;

- присутствовать на заседании при руководителе организации по вопросам расследования причин брака готовой пищевой продукции;
- фиксировать результаты бракеража в учетных документах: в журнале бракеража готовой кулинарной продукции и акте (при выявлении брака).

5. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ КОМИССИИ

5.1. Деятельность комиссии регламентируется настоящим Положением, действующими санитарными правилами, ГОСТами.

5.2. Для оценки контроля массы и органолептической оценки члены комиссии используют порядки, указанные в приложениях № 1,2 к настоящему Положению.

5.3. Работники организации обязаны содействовать деятельности комиссии:

- представлять затребованные документы;
- давать пояснения;
- предъявлять пищевые продукты, технологические емкости, посуду.

6. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

6.1. Члены комиссии работают на добровольной основе.

6.2. Члены комиссии несут персональную ответственность за выполнение возложенных на них функций и за вынесенные в ходе деятельности решения.

6.3. Заведующий детским садом вправе учитывать работу членов комиссии при премировании.

6.4. Срок действия настоящего положения неограничен. Положение действительно до принятия нового.

Приложение № 1
к Положению о бракеражной комиссии
Муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения детского сада
№7 «Сказочная полянка»
общеразвивающего вида

**ПОРЯДОК
ОЦЕНКИ КОНТРОЛЯ МАССЫ ГОТОВЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

Для контроля средней массы блюда надо взять электронные или циферблатные весы с ценой деления 2 г и взвесить на них количество продукции, указанной в таблице 1. Затем фактические показатели средней массы продукции надо сравнить с нормами выхода, которые указаны в меню. Если масса имеет отрицательные отклонения, то продукция не допускается к реализации. При вынесении решения учитывается допустимый предел отклонения, указанный в таблице 2.

Таблица 1
КОЛИЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ, ОТБИРАЕМОЕ ДЛЯ КОНТРОЛЬНОГО ВЗВЕШИВАНИЯ

что взвешивают	в каком количестве
Кулинарные, кондитерские и булочные изделия	10 шт.
Блюда: – из мяса и птицы, рыбы, с гарнирами и соусами; – из картофеля, овощей, бобовых; – из круп и макаронных изделий с соусом; – из яиц, творога; – сладкие блюда с сахаром, сиропом, соусом или иными продуктами	3 порции
Сливочное масло, сыр, соусы	10–20 порций
Овощи	2 порции
Супы с мясом, мясом птицы, рыбой	10 порций
Котлеты, биточки, шницели, тефтели, рулеты из мяса, мяса птицы, рыбы, круп, овощей, блины, сладкие блюда, пирожки и другие кулинарные изделия, в том числе порционируемые	10 шт. или порций
Горячие и холодные напитки собственного производства	3 порции

Таблица 2
**ПРЕДЕЛ ДОПУСКАЕМЫХ ОТРИЦАТЕЛЬНЫХ ОТКЛОНЕНИЙ
МАССЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ**

Масса кулинарных изделий, блюд, напитков, г или мл	Предел допускаемых отрицательных отклонений	
	%	г или мл
Св. 5 до 50 включ.	10	–

Св. 50 – 100 включ.	–	5
Св. 100 – 200 включ.	5	–
Св. 200 – 300 включ.	–	10
Св. 300 – 500 включ.	3	–
Св. 500 – 1000 включ.	–	15

Приложение № 2
к Положению о бракеражной комиссии
Муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения детского сада
№7 «Сказочная полянка»
общеразвивающего вида

ПОРЯДОК ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ГОТОВЫХ БЛЮД

Для дачи органолептической оценки из общей емкости с готовой пищевой продукцией отбирают бракеражную пробу для каждого члена комиссии в объеме:

– трех ложек – жидкой продукции. Содержимое емкости, в которых готовили пищу, перемешивают и отбирают образец продукции на тарелку. У каждого члена комиссии в тестируемой пробе должны содержаться все основные компоненты блюда;

– одного изделия или блюда – продукция плотной консистенции. Блюда и изделия сначала оценивают внешне, а затем нарезают на общей тарелке на тестируемые порции.

Для дачи органолептической оценки используют методику, указанную в таблице 1. Сначала оценивают блюда, имеющие слабовыраженный запах и вкус, затем приступают к продукции с более интенсивными показателями, сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь. При дегустации проб продукции сохраняют порядок их представления без возврата к ранее дегустируемым пробам. После оценки каждого образца снимают послевкусию, используя нейтрализующие продукты (белый хлеб, сухое пресное печенье, молотый кофе или негазированную питьевую воду).

Оценку продукции дает каждый член комиссии с помощью характеристик, которые установлены в таблице 2. Выносятся разрешение (запрет) к реализации блюда, кулинарного изделия. Результаты оформляются ежедневно в журнале бракеража готовой продукции за подписью членов бракеражной комиссии.

Таблица 1

МЕТОДИКА ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ ПРОДУКЦИИ

продукция	как оценивают
Суп	Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Оценку супа проводят без добавления сметаны. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой, например наличие лука или петрушки. Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Затем пробуют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она

продукция	как оценивают
	предусмотрена рецептурой.
Соус	Определяют консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем оценивают цвет, состав, правильность формы нарезки, текстуру наполнителей, а также запах и вкус.
Вторые, холодные и сладкие блюда или изделия	Блюда и изделия с плотной структурой после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке, на тестируемые порции.
Изделия и блюда из отварных и тушеных овощей	Вначале оценивают внешний вид: правильность формы нарезки, а затем текстуру (консистенцию), запах и вкус.
Изделия и блюда из круп и макаронных изделий	Продукцию тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их текстуру: разваренность и слипаемость.
Изделия и блюда из рыбы	Проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры; правильность подготовки полуфабрикатов – нарезку, панировку; текстуру; запах и вкус изделий
Изделия и блюда из мяса и птицы	Оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: правильность формы нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда. Для мясных соусных блюд отдельно оценивают все его составные части: основное изделие, соус, гарнир; затем пробуют блюдо в целом
Холодные блюда, салаты	Особое внимание обращают на внешний вид блюда: правильность формы нарезки основных продуктов, их текстуру
Сладкие блюда	Учитывают групповые особенности блюд, а также: – у сладких соусов вначале определяют состояние поверхности, вид и цвет. Кроме того, оценивают способность сохранять форму в готовом блюде. Особое внимание обращают на текстуру, затем оценивают запах и вкус; – сладких горячих блюд (суфле, пудинги, запеканки) вначале исследуют внешний вид: характер поверхности, цвет и состояние корочки; массу на разрезе или изломе: пропеченность, отсутствие закала. Затем оценивают запах и вкус.
Мучные кондитерские и булочные изделия	Обращают внимание на состояние поверхности, ее отделку, цвет и состояние корочки, отсутствие отслоения корочки от мякиша, толщину и форму изделий. Затем оценивают состояние мякиша: пропеченность, отсутствие признаков непромеса, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала. После этого оценивают качество отделочных полуфабрикатов по следующим признакам: состояние глазури, их пышность, пластичность. Далее оценивают запах и вкус изделия в целом

Таблица 2

МЕТОДИКА ДАЧИ ОЦЕНКИ ПРОДУКЦИИ

критерии органолептической оценки и степени готовности продукции
Не имеет недостатков. Органолептические показатели соответствуют требованиям нормативных и технических документов
Имеет незначительные или легкоустраняемые недостатки. Например: типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус; неравномерная форма нарезки; недостаточно соленый вкус и т. д.
Имеет значительные недостатки, но пригоден для реализации без переработки. В числе недостатков могут быть: подсыхание поверхности; нарушение формы изделия; неправильная форма нарезки овощей; слабый или чрезмерный запах специй; жидкость в салатах; жесткая текстура или консистенция мяса и т. д.
Имеет значительные дефекты: присутствуют посторонние привкусы или запахи; пересолено; недоварено; подгорело; утратило форму и т. д.