

«ПРИНЯТО»

Решением Общего собрания работников
ГБДОУ детского сада № 61
комбинированного вида
Кировского района Санкт-Петербурга
Протокол № 1 от 15.01.2021 г.

«УТВЕРЖДЕНО»

Приказ от 01.02.2021 № 07-ОД

Заведующий ____ Т.Н. Груданова

«МНЕНИЕ УЧТЕНО»

Совета родителей (законных представителей)
воспитанников
ГБДОУ детского сада № 61
комбинированного вида
Кировского района Санкт-Петербурга
Протокол № 1 от 13.01.2021 г.

«МНЕНИЕ УЧТЕНО»

Первичной профсоюзной организации
ГБДОУ детского сада № 61
комбинированного вида Кировского района
Санкт-Петербурга

Протокол № 1 от 14.01.2021 года

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии

**государственного бюджетного дошкольного образовательного
учреждения детского сада № 61 комбинированного вида
Кировского района Санкт - Петербурга**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- I 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии
- статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
 - Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,
 - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32,
 - СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28,
 - инструкцией по проведению С-витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994г. №06-15/3-15,
 - Закон Санкт-Петербурга от 24.09.2008 № 569-95 «О социальном питании в Санкт-Петербурге»;
 - Постановление Правительства Санкт-Петербурга от 23.07.2009 № 873 «О мерах по реализации Закона Санкт-Петербурга «О социальном питании в Санкт-Петербурге»,
 - уставом государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 61 комбинированного вида Кировского района Санкт-Петербурга (далее – ГБДОУ);
 - прочими нормативно-правовыми актами.
- 1.2. Бракеражная комиссия является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи работникам ГБДОУ в осуществлении административно-общественного контроля организации и качества питания детей в детском саду.
- 1.4. Настоящее положение и план работы бракеражной комиссии принимается Общим Собранием работников ГБДОУ и вводится в действие на неопределенный срок на основании приказа заведующего ГБДОУ.
- 1.5. Изменения и дополнения к положению оформляются в виде приложений, принятых на общем Собрании работников ГБДОУ, и вводятся в действие на основании приказа заведующего ГБДОУ.

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЁ СОСТАВ

- 2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием работников ГБДОУ. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом руководителя ГБДОУ.
- 2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3-4 членов. В состав комиссии могут входить:
- 2.2.1. заведующий ГБДОУ (председатель комиссии);
 - 2.2.2. медицинская сестра;
 - 2.2.3. член профсоюзного комитета ГБДОУ;
 - 2.2.4. ответственный за питание.
- 2.3. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники ГБДОУ, приглашенные специалисты.
- 2.4. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующим ГБДОУ.

3. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ

- 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:
 - 4.1.1. выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в ГБДОУ, контролировать выполнение принятых решений;
 - 4.1.2. давать рекомендации, направленные на улучшение питания в ГБДОУ;
 - 4.1.3. ходатайствовать перед администрацией ГБДОУ о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в детском саду.
- 4.2. Обязанности бракеражной комиссии:
 - 4.2.1. контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
 - 4.2.2. проверка складских и других помещений на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
 - 4.2.3. контроль организации работы на пищеблоке;
 - 4.2.4. контроль соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока;
 - 4.2.5. контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
 - 4.2.6. контроль правильности составления меню;
 - 4.2.7. контроль закладки основных продуктов, проверяют выход блюд;
 - 4.2.8. контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
 - 4.2.9. органолептическая оценка готовой пищи;
 - 4.2.10. проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;
 - 4.2.11. проведение просветительской работы с педагогами и родителями воспитанников.
- 4.3. Бракеражная комиссия несет ответственность:
 - 4.3.1. за выполнение закрепленных за ним полномочий;
 - 4.3.2. за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ.
- 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. СОДЕРЖАНИЕ И ФОРМЫ РАБОТЫ КОМИССИИ

- 5.1. Комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 5.2. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, полное наименование блюда, выход порций. количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи медсестры, кладовщика, повара.
- 5.3. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно 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.
- 5.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции.
- 5.5. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медсестры. Журнал может вестись в электронном виде, распечатываться, подшиваться в папку. по окончании каждого месяца листы прошнуровываются, пронумеровываются и скрепляются печатью.
- 5.6. Заседания бракеражной комиссии оформляются протоколами и скрепляются подписью заведующего и печатью ГБДОУ. В протоколе фиксируются обсуждаемые вопросы, предложения и замечания по организации питания в детском саду.
- 5.7. Нумерация протоколов ведется с начала учебного года.
- 5.8. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность) (Приложение №1).
- 5.9. 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.
- 5.10. 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.

5.11. 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).

5.12. 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.

5.13. Такое блюдо не допускается к раздаче, и комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю». Блюдо не может быть выдано без снятия пробы.

5.14. 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.

5.15. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при заведующем.

5.16. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной, материальной ответственности либо освобождается от занимаемой должности.

5.17. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

5.18. Комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают 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 вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

5.19. 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).

5.20. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

6. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ В ГБДОУ

6.1. Методика органолептической оценки пищи.

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

6.1.2. 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.

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

6.1.4. 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.

6.2. Органолептическая оценка первых блюд.

6.2.1. 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.

6.2.2. 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).

6.2.3. 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 гитарных пленок.

6.2.4. 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.

6.2.5. 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.

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

6.3. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

6.3.3. 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.

6.3.4. Макароны 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.

6.3.5. 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 заправляется на анализ в лабораторию.

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

6.3.7. 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.

7. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ГБДОУ

7.1. Результат проверки выхода блюд, их качество 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.

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

7.3. Администрация ГБДОУ при установлении стимулирующих выплат к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки при организации питания дошкольников.

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

8. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 8.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.
- 8.2. Администрация ГБДОУ при установлении надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.
- 8.3. Администрация ГБДОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

Приложение № 1 к Положению о бракеражной комиссии

Органолептическая оценка пищи

В соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и нормативов в каждом дошкольном образовательном учреждении (далее - ГБДОУ) создают бракеражную комиссию, утверждённую приказом заведующего детского сада. В её состав входят представитель администрации детского сада, медицинский работник, ответственный за организацию питания в ГБДОУ, председатель профсоюзного комитета. Члены комиссии проводят органолептическую оценку пищи в пищеблоке детского сада не менее, чем за 30 минут до выдачи готовой пищи в группы.

Начинают с внешнего осмотра образцов пищи, его лучше проводить при дневном освещении. Затем определяется запах пищи, помогающий выявить начальные явления порчи продукта, которые не всегда удаётся установить другими способами.

Запах определяют при той температуре, при которой употребляется блюдо. Запах обозначается как:

- чистый;
- свежий;
- пряный;
- кисломолочный;
- пригорелый;
- гнилостный;
- кормовой;
- илистый;
- специфический (селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и др.).

Консистенция пищи определяется при помощи органов осязания. Наибольшей чувствительностью обладают кончики пальцев, язык, нёбо, зубы. Устанавливаются следующие показатели:

- жёсткость;
- сочность;
- нежность;
- клейкость;
- маслянистость;
- рассыпчатость.

Вкус пищи определяется также при характерной для нее температуре. Наибольшей чувствительностью к сладкому и соленому обладает кончик языка, к горькому - область его корня, а к кислому - края.

Органолептическая оценка первых блюд.

Для органолептической оценки первого блюда (после тщательного перемешивания в котле) его берут в небольшом количестве на тарелку. По внешнему виду определяют тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей, загрязнённости, проверяют форму нарезки овощей, сохранение ее в процессе варки, сравнивают их набор с рецептурой по раскладке. Обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно из мяса и рыбы (недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, на поверхности не образуют

жирных янтарных пленок, капли жира имеют мелкодисперсный вид).

При определении вкуса и запаха блюда отмечают наличие постороннего привкуса, запаха, горечи, излишней кислотности, пересола. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подопревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

Органолептическая оценка вторых блюд

Органолептическая оценка вторых блюд проводится по их составным частям. Общая оценка дается только соусным блюдам (рагу, гуляш).

При внешнем осмотре блюда обращают внимание на характер нарезки мяса, равномерность порционирования, цвет поверхности и разреза (заветренная темная поверхность отварного мяса свидетельствует о длительном его хранении без бульона, красно-розовый цвет на разрезе котлет - о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения котлетного фарша). Консистенция блюда дает представление о степени его готовности, а также о соблюдении рецептуры (вязкая консистенция котлет, например, указывает на избыточное добавление в них хлеба). Мясо должно быть мягким, сочным, мясо птицы - легко отделяться от костей, филе рыбы - мягким, сочным, не крошащимся.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей, консистенцию блюда, внешний вид, цвет (синеватый оттенок картофельного пюре, например, означает нехватку молока и жира). При оценке крупяных гарниров их консистенцию сравнивают с запланированной по меню-раскладке (рассыпчатая, вязкая). Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки или запекания. Макаaronные изделия должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку, при этом обращают внимание на цвет, вкус и запах. Плохо приготовленный соус содержит частички пригоревшего лука, имеет серый цвет, горьковатый привкус.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.