

ПРИНЯТО
Общим собранием работников
Образовательного учреждения
Протокол от 30.08.2018 № 1

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий ГБДОУ №51
_____ Куранда Ю.Б.
Приказ от 30.08.2018 № 27-1

ПОЛОЖЕНИЕ О бракеражной комиссии

Санкт-Петербург
2018

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 51 комбинированного вида Василеостровского района Санкт-Петербурга (далее – Учреждение)

1.2. Положение призвано регулировать деятельность бракеражной комиссии (далее – Комиссия), созданной в Учреждении.

1.3. Комиссия создается с целью осуществления контроля за организацией питания детей, качества доставляемых продуктов, соблюдения технологии приготовления пищи, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в учреждении.

1.4. В своей деятельности Комиссия руководствуется Уставом Учреждения, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.4.1.3049-13), ГОСТ 31986-2012 «Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания», настоящим положением и другими нормативно-правовыми актами по вопросам организации питания детей.

1.5. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией Учреждения.

1.6. Срок действия данного положения не ограничен. Данное положение действует до принятия нового.

2. Порядок создания Комиссии, её состав.

2.1. Состав Комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего о создании бракеражной комиссии.

2.2. Комиссию возглавляет руководитель учреждения.

2.3. Комиссия состоит из 3–5 членов. В ее состав входят:

- представитель администрации (председатель комиссии);
- представитель трудового коллектива;
- медицинские работники;
- повара.

3. Основные задачи деятельности комиссии

3.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

3.2. Предотвращение пищевых отравлений.

3.3. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

3.4. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

3.5. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.

3.6. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

4. Полномочия Комиссии

4.1. Комиссия Учреждения:

- осуществляет контроль соблюдения 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 на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания, объему разовых порций и количеству детей;

- участвует в уменьшении выхода блюд в связи с приходом в учреждение большего количества детей;
- составляется соответствующая документация;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

5. Содержание и формы работы комиссии

5.1. Комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. 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. 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.

5.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у кладовщика. Журнал может вестись в электронном виде, распечатываться, подшиваться в папку, по окончании каждых 10 дней листы прошнуровываются, пронумеровываются и скрепляются печатью.

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

5.4. **Оценка 5 баллов** соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) без недостатков.

Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов.

5.5. **Оценка 4 балла** соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с незначительными или легкоустраняемыми недостатками. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно соленый вкус блюда (изделия) и т.д.

5.6. **Оценка 3 балла** соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с более значительными недостатками, но пригодным для реализации 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 вкусу и запаху блюда (изделия) присваивают оценку 3 балла, то независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем 3 балла.

5.7. **Оценка 2 балла** соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) со значительными дефектами: наличием посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму и т.д.

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. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «3 балла», «2 балла», данная 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 освобождаются от занимаемой должности.

5.10. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

5.11. 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.

5.12. 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). 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, линейку.

6. Оценка организации питания в учреждении

6.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний, комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

7. Права комиссии

7.1. Комиссия учреждения имеет право:

- требовать у заведующего учреждением содействия в деятельности комиссии;
- требовать выполнения и принятия мер к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

8. Ответственность комиссии

8.1. Комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ним полномочий;
- соответствие принимаемых решений законодательству РФ, нормативно-правовым актам.