**Муниципальное бюджетное**

**дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 17 комбинированного вида**

**«Гнездышко» г.Воркуты**

«Позтор» быдсяма челядьöс 17 №-а видзанiн» школаöдз велöдан Воркута карса муниципальнöй сьöмкуд учреждение

|  |  |
| --- | --- |
| ПРИНЯТО  На общем собрании работников МБДОУ «Детский сад № 17 комбинированного вида» г.Воркуты  Протокол № \_2\_\_ от 21.01.2015\_\_\_\_ | УТВЕРЖДЕНО  Приказом заведующего МБДОУ «Детский сад  № 17 комбинированного вида» г.Воркуты  №\_15\_\_ от \_21.01.2015\_ |

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о бракеражной комиссии**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение о бракеражной комиссии в МБДОУ «Детский сад № 17 комбинированного вида» г.Воркуты (далее по тексту соответственно - Положение) определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и функционирования бракеражной комиссии.

1.2. Бракеражная комиссия создается и действует в целях осуществления контроля за правильной организацией питания, качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи, а также за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в организации. назад к оглавлению

**2. Образование и состав бракеражной комиссии**

2.1. Бракеражная комиссия создается на основании приказа руководителя организации.

2.2. Количественный состав бракеражной комиссии утверждается руководителем организации, но не может быть менее 3 человек.

2.3. В состав бракеражной комиссии входят: заведующий, медсестра, член профсоюзного комитета, повар. В состав могут быть включены другие работники детского сада, приглашенные специалисты, родители (законные представители) воспитанников.

3. Основные задачи

3.1. Бракеражная комиссия осуществляет свою деятельность в строгом соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, настоящим Положением и другими внутренними документами организации.

3.2. Основными задачами бракеражной комиссии являются:

- предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний;

- контроль над соблюдением технологии приготовления пищи;

- обеспечение санитарии и гигиены в помещении пищеблока;

- обеспечение пищеблока качественными продуктами питания;

- организация полноценного питания.

**4. Методика органолептической оценки пищи**

4.1. Органолептическая оценка пищи начинается с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

4.2. В дальнейшем определяется запах пищи.

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

4.4. При снятии пробы необходимо руководствоваться следующими правилами:

- из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде;

- в случае обнаружения признаков разложения пищи в виде неприятного запаха вкусовая проба не производится;

- вкусовая проба не производится в случае подозрения, что данный продукт явился причиной пищевого отравления.

**5. Порядок работы бракеражной комиссии**

5.1. Ежедневно за 30 минут до начала раздачи готовой пищи бракеражная комиссия в полном составе осуществляет оценку органолептических показателей и качества блюд (бракеражную пробу).

5.2. До снятия пробы бракеражная комиссия знакомится с утвержденным в установленном порядке меню-раскладкой, в котором должны быть проставлены дата, количество принимающих пищу, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов.

**5.3. Бракераж проводится в присутствии изготовителя (повара).**

5.4. Бракеражная комиссия оценивает соответствие первичной обработки сырья с учетом его вида и физического состояния требованиям технологических документов (технологических карт, сборников рецептур, технологических инструкций), правильность ведения технологического процесса, проверяет на раздаче условия хранения блюд и изделий, температуру их подачи (отпуска), определяет фактический вес штучных изделий, полуфабрикатов и отдельных компонентов, вносит предложения об улучшении вкуса блюд.

5.5. Бракеражная проба производится из общего котла после тщательного перемешивания в нем пищи. Для исследования пища берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюд, по которым можно судить о соблюдении технологии приготовления. Необходимо обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

5.6. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т. п.), затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

5.7. Результат бракеража регистрируется в журнале контроля за качеством готовой пищи (бракеражный). (Приложение № 8 к СанПиН 2.4.1.3049-13).Журнал должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и храниться на пищеблоке.

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и час изготовления блюда | Время снятия бракеража | Наименование блюда, кулинарного изделия | Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия | Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия | Подписи членов бракеражной комиссии | Примечание \* |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |

5.8. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

5.9. Замечания и нарушения, установленные бракеражной комиссией, заносятся в бракеражный журнал.

5.10.Заседания бракеражной комиссии оформляются протоколом и скрепляются подписью заведующего и печатью. В протоколе фиксируются обсуждаемые вопросы, предложения и замечания по организации питания в детском саду.

5.11. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

5.12. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли (котла) на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т. п. взвешивается вся кастрюля (котел), содержащая готовое блюдо, и после вычета массы тары делится на количество выписанных порций. Проверка порционных вторых блюд производится путем взвешивания [2-3] порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускается отклонение +3 % от нормы выхода).

5.13. Для проведения бракеража на пищеблоке должны быть в наличии весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, 2 ложки, вилки, ножи, тарелка с указанием веса на обратной стороне, линейка.

**6.Критерии оценки качества блюд**

6.1. Оценка качества продукции осуществляется по пятибалльной системе по каждому из показателей - внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция.

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

6.3. 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.

6.4. 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.

6.5. 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).

6.6. 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. Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью "К раздаче не допускаю".

6.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

6.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий "удовлетворительно", "неудовлетворительно", данная бракеражной комиссией, обсуждается на аппаратном совещании при руководителе. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

**7. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии**

7.1.Бракеражная комиссия имеет право:

* Выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в детском саду, контролировать выполнение принятых решений;
* Давать рекомендации, направленные на улучшение питания в МБДОУ.
* Ходатайствовать перед администрацией учреждения о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания.
* Составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание недоброкачественных продуктов;
* Определение доброкачественности продуктов бракеражная комиссия проводит по специальной методике.

7.2. Обязанности бракеражной комиссии:

* Проверяет складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а так же условия хранения продуктов;
* Контролирует организацию работы на пищеблоке;
* Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
* Осуществляет контроль качества приготовления пищи;
* Следит за правильностью составления меню;
* Присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
* Осуществляет контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
* Проводят органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
* Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;

7.3. Бракеражная комиссия несет ответственность:

* За выполнение закрепленных за ней полномочий;
* За принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением и в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.