

ПРИНЯТО

на педагогическом совете
структурного подразделения
Детский сад «Жар-птица»
Протокол № 1 от 31.08. 2021г.

СОГЛАСОВАНО

Советом родителей
структурного подразделения
Детский сад «Жар-птица»
Протокол № 1 от 30.08.2021 г.

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора
МБУ «Школа №23»
№ 163-од от 31.08.2021 г.
О.Е. Бутина



ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии
в структурном подразделении Детский сад «Жар-птица»
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
городского округа Тольятти
«Школа № 23 имени Пальмиро Тольятти»

1. Общие положения

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом МБУ «Школа № 23» в целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБУ «Школа № 23» структурном подразделении детский сад «Жар – птица» создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

1.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом структурного подразделения.

1.4. Исполнитель услуги организации питания в структурном подразделении - ООО «ГАММА-ПЛЮС»

2. Основные задачи

2.1. Осуществление систематического контроля исполнения условий контракта со стороны Исполнителя - ООО «ГАММА-ПЛЮС»:

- соблюдение сроков, объемов и ассортимента поставляемого товара;
- оценка органолептических свойств приготовления пищи;
- контроль за полнотой вложения продуктов в котел;
- объем порций;
- соблюдение санитарии и гигиены на пищеблоке.

2.2. Предотвращение пищевых отравлений.

2.3. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

2.4. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.5. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

3. Содержание и формы работы

3.1. Бракеражная комиссия организует свою деятельность по плану.

3.2. Бракеражная комиссия контролирует прием продуктов – проверяет сроки годности, сохранность упаковки, наличие сопроводительной документации, сертификатов соответствия, деклараций о соответствии.

В случае выявления недостатков составляются претензионные акты.

3.3. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 20 минут до начала раздачи пищи.

• Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены даты, № рецептуры, код блюда, полное наименование блюда, пищевая и энергетическая ценность, количество детей, сотрудников, суточная проба, выход порций, количество наименований, выданных продуктов.

Меню должно быть согласовано с заместителем директора структурного подразделения.

• Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.д.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

3.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Бракеражный журнал готовой кулинарной продукции, поставляемой Исполнителем ООО «ГАММА-ПЛЮС», который должен быть пронумерован и прошит.

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

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

3.4. **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 требованиям.

3.5. **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.

3.6. **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).

3.7. **Оценка «неудовлетворительно»** дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющие 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»

3.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в Бракеражный журнал и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

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

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

3.11. Бракеражная 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 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.

3.12. 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).

3.13. 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.

4. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

4.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием МБУ. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора МБУ.

4.2. В состав бракеражной комиссии входят:

- заместитель директора (председатель комиссии);
- медицинская сестра;
- представитель коллектива;
- представитель родительской общественности

3.4. **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.

3.5. **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.

3.6. **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).

3.7. **Оценка «неудовлетворительно»** дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющие 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»

3.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в Бракеражный журнал и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

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

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

3.11. Бракеражная 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 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.

3.12. 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).

3.13. 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.

4. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

4.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием МБУ. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора МБУ.

4.2. В состав бракеражной комиссии входят:

- заместитель директора (председатель комиссии);
- медицинская сестра;
- представитель коллектива;
- представитель родительской общественности