

ПРИНЯТО

Общим собранием работников
ГБДОУ детский сад №15 Невского района
Санкт-Петербурга
Протокол от 24.11.2023 № 5



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий ГБДОУ детский сад № 15
Невского района Санкт-Петербурга
А.Ф.Бойцова
Приказ от 24.11.2023 № 112

Положение
о бракеражной комиссии
государственного бюджетного дошкольного образовательного
учреждения детский сад № 15
Невского района Санкт-Петербурга

Санкт-Петербург
2023

1. Общие положения

1.1. Настоящее **Положение о бракеражной комиссии в ГБДОУ** разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 года N 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 08.09.2020 года N 28
- «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Уставом дошкольного образовательного учреждения и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.2. Бракеражная комиссия— комиссия общественного контроля учреждения, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в детском саду.

1.3. Контроль за организацией работы бракеражной комиссии осуществляется заведующий ГБДОУ.

2. Состав и порядок работы бракеражной комиссии.

2.1. Состав бракеражной комиссии и сроки ее полномочий согласовывается с Общим собранием работников и утверждается приказом заведующего ГБДОУ.

2.2. В состав бракеражной комиссии входят:

- Заведующий;
- Заместитель заведующего;
- Заведующий хозяйством;
- медицинский работник;
- кладовщик;
- представитель трудового коллектива (педагоги или обслуживающий персонал).

2.3. Заседания бракеражной комиссии проводятся 1 раз в 3 месяца.

3. Права, обязанности и ответственность бракеражной комиссии.

3.1. Бракеражная комиссия ежедневно осуществляет свои полномочия:

- контролирует качество и безопасность поставляемых продуктов;
- проводит органолептическую оценку готовой продукции (снятие пробы готовой продукции), определяет цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.);
- оформляет данные органолептической оценки в журнал «Бракераж готовой продукции»;
- контролирует соблюдение технико-технологических процессов приготовления готовой продукции (кулинарных изделий);
- контролирует полноту вложения продуктов при приготовлении;
- приостанавливает выдачу готовой продукции, в случае выявления каких-либо нарушений, до полного принятия мер по их устранению.

3.2. Бракеражная комиссия имеет право:

- Выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в детском саду;
- Контролировать выполнение принятых решений;

- Направлять при необходимости продукцию на исследование в санитарно-технологическую лабораторию;
- Давать рекомендации на улучшение питания в ДООУ.

3.3. Бракеражная комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ней полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ;
- за достоверность излагаемых фактов в журнале бракеража готовой продукции.

4. Оценка качества питания в ГБДОУ

- 4.1. Все блюда и кулинарные изделия приготовляемые на пищеблоке ГБДОУ, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж проводится до начала отпуска каждой вновь приготавливаемой партии.
- 4.2. Методика органолептической оценки пищи.
- 4.2.1. Осмотром является внешний вид пищи, ее цвет, запах.
- 4.2.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий ароматный пряный, молочнокислый, гнилокислый, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
- 4.2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
- 4.2.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности:
- 4.2.5. Из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются без термической обработки. Вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.
- 4.3. Органолептическая проверка первых блюд.
- 4.3.1. 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 обратить внимание на качество обработки сырья: тщательную очистку овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.
- 4.3.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, согласно технологической карте, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму и сильно разваренных овощей и других продуктов), соотношения плотной и жидкой частей и набор компонентов должны соответствовать рецептуре.
- 4.3.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов, бульонов из мяса курицы. Недоброкачественное мясо дает мутный бульон, капли жира имеют мелко дисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.
- 4.3.4. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличие горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале пробуют блюдо без сметаны.
- 4.3.5. Не разрешается блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.
- 4.4. Органолептическая оценка вторых блюд.
- 4.4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (рагу, гуляш) дается общая.
- 4.4.2. При наличии крупяных, мучных, овощных гарниров проверяют их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем по тарелочке, проверяют присутствие в ней

необрушенных зерен, посторонних примесей, комков.

При оценке консистенции каши сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение

- 4.4.3. Макароны изделия должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь. Биточки и котлеты должны сохранять форму после жарки.
 - 4.4.4. При оценки овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет.
 - 4.4.5. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку.
 - 4.4.6. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет и вкус соуса.
 - 4.4.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко впитывает посторонние запахи из окружающей среды.
- 4.5. Критерии оценки качества блюд.
- «5» - блюда приготовлено в соответствии с технологией;
 - «4» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;
 - «3» - изменения в технологии приготовления привели к изменению привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;
 - «2» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

5. Оценка организации питания в ГБДОУ

- 5.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в журнале «Бракеража готовой продукции». В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний, бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу продукции на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
- 5.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в журнал «Бракеража готовой продукции».
- 5.3. Администрация ГБДОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.
- 5.4.

6. Заключительные положения

- 6.1. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся Общим собранием работников ГБДОУ и принимаются на его заседании в установленном порядке.
- 6.2. Настоящее Положение вступает в силу с даты его утверждения руководителем ГБДОУ и действует до принятия нового.