

Управление образования Невьянского городского округа

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 36 «Радуга»

СОГЛАСОВАНО:

председатель профсоюзного
комитета МАДОУ детский сад № 36

Л.Г. Рогожина
«09» «01» 2024г.

УТВЕРЖДАЮ:

заведующий МАДОУ
детский сад № 36

Егорова Л.В.
Пр. № 34 Д от 09.01.2024г.



**ПОЛОЖЕНИЕ
О КОМИССИИ ПО БРАКЕРАЖУ
ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В МУНИЦИПАЛЬНОМ
АВТОНОМНОМ ДОШКОЛЬНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ
УЧРЕЖДЕНИИ ДЕТСКИЙ САД д № 36 «РАДУГА»**

1. Общие положения

1.1. Положение о комиссии по бракеражу готовой продукции (далее – Положение) в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 36 «Радуга» (далее – МАДОУ) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 25.12.2023г., Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания и населения», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов в редакции от 01.01.2022г., а также Уставом МАДОУ и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими образовательную деятельность.

1.2. Комиссия по бракеражу готовой продукции (далее – комиссия) создана в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания детей, контроля качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МАДОУ.

2. Основные задачи

- 2.1. Контроль качества поставляемых продуктов питания.
- 2.2. Контроль и качество приготовления блюд.
- 2.3. Контроль соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МАДОУ.

3. Содержание и формы работы

- 3.1. Состав комиссия утверждается приказом заведующего МАДОУ.
- 3.2. Срок полномочий комиссии не ограничен.
- 3.3. В состав комиссии могут входить не менее 3 человек по согласованию:
 - представители администрации: заведующий или заместитель заведующего (председатель комиссии);
 - медицинский работник (диетсестра);
 - повара;
 - представители родительской общественности;
 - педагогические работники;
 - член профсоюзного комитета.
- 3.4. Члены комиссии работают на добровольной основе.

3.5. Комиссия при выполнении обязанностей:

- контролирует соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- контролирует соблюдение санитарных норм и правил условий хранения продуктов питания (сроки, температура, влажность, наличие сертификатов ветеринарных свидетельств, ведение журнала бракеража готовой продукции);
- контролирует организацию работы на пищеблоке, в том числе соблюдение правил личной гигиены персонала;
- проверяет соответствие объемов блюд;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- проводит органолептическую оценку готовой продукции (цвет, вкус, запах, внешний вид, готовность, доброкачественность, температура при выдаче);
- осуществляет отбор суточной пробы;
- следит за закладкой продуктов;
- ежедневно снимает пробу качества приготавливаемых блюд не менее чем за 30 минут и не позднее 2-х часов до выдачи согласно инструкции по определению органолептических качеств (инструкция прилагается);
- заносит результаты бракеражных проб в журнал бракеража готовой продукции, подтверждаемых подписями членов комиссии.

3.6. Контроль осуществляется в виде выполнения ежедневных функциональных обязанностей комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, а также плановых или оперативных проверок.

3.7. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

3.8. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции: холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (3 блюдо) отбирается в количестве не менее 100 граммов. Порционные блюда: биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды оставляются поштучно целиком в объеме одной порции.

3.9. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном холодильнике при температуре от +2 до +6 °С отдельно в специально выделенных, обеззараженных и промаркированных емкостях с плотно закрывающимися крышками.

3.10. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции с указанием причин запрета. При выявлении нарушений комиссия составляет акт за подписью всех членов комиссии.

4. Ответственность комиссии

4.1. Комиссия в отдельности и в целом несет ответственность за полноту и объективность информации, отражаемую в журнале бракеража готовой продукции, а также за принятые решения, в том числе, имеющие особое мнение. Особое мнение оформляется письменно и заносится в журнал бракеража готовой продукции в графу «Примечание».

5. Заключительное положение


5.1. Настоящее Положение утверждается приказом заведующего МАДОУ.

5.2. Настоящее Положение принимается на неопределенный срок.

5.3. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.


Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 36 «Радуга»

СОГЛАСОВАНО:
Председатель выборного органа
Первичной профсоюзной организации

 / Л.Г.Рогожина
Дата 09.01.2024



УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МАДОУ
детский сад № 36

 / Л.В. Егорова
Приказ № 14-Д от 09.01.2024г.

ИНСТРУКЦИЯ

по определению органолептических качеств

1. Общие положения

- 1.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке МАДОУ, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.
- 1.2. Бракераж пищи проводится с момента готовности.
- 1.3. Бракераж готовой продукции проводит один из членов комиссии.
- 1.4. Оценка качества каждого блюда оценивается и регистрируется в журнале бракеража готовой продукции одновременно.
- 1.5. В случае нарушения технологии приготовления пищи комиссия вправе запретить выдачу, направить на доработку, а при необходимости - на лабораторное исследование.
- 1.6. Журнал бракеража готовой продукции должен быть пронумерован, прошнурован, скреплен печатью.

2. Методика органолептической оценки

- 2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра продуктов питания, пищи: внешний вид, цвет, запах. Запах определяют эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочно-кислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый, селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
- 2.2. Вкус и запах пищи устанавливают при характерной для нее температуре.
- 2.3. При снятии пробы необходимо выполнять правила предосторожности:
 - из сырых продуктов пробуются те, которые применяются в сыром виде;
 - вкусовая проба не проводится в случае внешнего подозрительного обнаружения признаков непригодности.

3. Органолептическая оценка первых блюд

3.1. Первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Определяется внешний вид, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Необходимо обратить внимание на качество обработки сырья, а именно тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

3.2. При оценке внешнего вида супов и тушеных овощей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение их в процессе варки. Не должно быть помятых, утративших форму, сильно разваренных продуктов.

3.3. Обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные продукты дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и не образуют жирных янтарных пленок на поверхности.

3.4. При проверке пюре-образных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, наличие постороннего привкуса и запаха, горечи, несвойственной блюду кислотности, недосол, пересол.

4. Органолептическая оценка вторых блюд

4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно.

4.2. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

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

4.4. Крупяные, мучные и овощные гарниры проверяются на консистенцию. В рассыпчатых кашах зерна должны быть хорошо набухшими и отделяться друг от друга. В каше не должны присутствовать необрушенные зерна, посторонние примеси, комки. Консистенция каши должна равняться проценту разваривания круп.

4.5. Макароны изделия 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.

4.6. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет.

4.7. Консистенция соусов определяется сливанием 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, жир или сметана, то соус должен быть приятного яркого цвета.

5. Критерии оценки качества блюд

5.1. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий оценивается следующим образом:

- оценка «отлично» - изделие приготовлено в строгом соответствии с рецептурой и технологией; вкус, цвет, запах, консистенция соответствуют установленным показателям и требованиям.
- оценка «хорошо» - блюдо приготовлено с соблюдением рецептуры, обладает отличными вкусовыми показателями, но имеет мелкие отклонения: нарушение в форме нарезки, недостаточно румяная корочка, слабоокрашенный жир, недосол, пересол и т.п.
- оценка «удовлетворительно» - присутствие значительных недостатков: нарушение соотношения компонентов, входящих в состав блюда или кулинарного изделия, присутствие постороннего запаха и привкуса, излишне кислое, горькое, острое, утратившее форму, подгоревшее, недоваренное или недожаренное. Такие блюда отправляют на доработку.
- оценка «неудовлетворительно» - блюдо, приготовленные с грубыми нарушениями рецептуры и технологии и непригодное для реализации. Это блюдо бракуется и отправляется на лабораторное исследование.

5.2. Для определения объема порций одновременно взвешиваются от 5 до 10 порций каждого вида.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 294690421595703939189969587970239985033448730126

Владелец Егорова Любовь Васильевна

Действителен с 21.06.2024 по 21.06.2025