СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома МБДОУ №49 УТВЕРЖДЕНО

Сеидова Р.Г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Заведующая МБДОУ «Детский сад № 49»

протокол № 1 от « 02 » 09. 2021 г. М.А.Магомедова \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о бракеражной комиссии МБДОУ «Детский сад № 49»**

**1. Общие положения**

 1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии **МБДОУ «Детский сад № 49»** (далее соответственно – «Положение», «комиссия» и «*организация*») разработано в соответствии с [СП 2.3.6.1079-01](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901802127/) «Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила», [СанПиН 2.4.5.2409-08](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/902113767/) *«Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»,* [СанПиН 2.4.1.3049-13](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/499023522/) *«Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»*, [ГОСТ Р 54607.1-2011](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/399327/) «Национальный стандарт РФ. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям», [ГОСТ Р 54607.2-2012](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/394470/) «Национальный стандарт РФ. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний», [ГОСТ 31986-2012](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/397352/) «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

 1.2. Настоящее положение определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности комиссии.

**2. Порядок формирования комиссии**

 2.1. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с Положением формируется из числа *работников организации*. Персональный состав комиссии утверждает Заведующая организации приказом. В состав комиссии входят четыречлена:

 2.1.1. Председатель – представитель администрации.

 2.1.2. Члены комиссии:

 – работник пищеблока;

 – медицинский работник;

 – работник хозяйственной части;

 2.2. Отсутствие отдельных членов комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций комиссии достаточно не менее трех ее членов.

 2.3. При необходимости в состав комиссии приказом *заведующей*  могут включаться работники *организации*, чьи должности не указаны в пункте 2.1 настоящего Положения, а также специалисты и эксперты, не являющиеся работниками организации.

 2.4. Председатель комиссии является ее полноправным членом. В случае равенства голосов при голосовании в комиссии голос председателя является решающим.

**3. Основные цели и задачи комиссии**

 3.1. Комиссия создается с целью осуществления постоянного контроля качества пищевой продукции, приготовленной на пищеблоке *организации*.

 3.2. Задачи создания и деятельности комиссии:

 – контроль массы всех пищевых продуктов (штучных изделий, полуфабрикатов, порционных блюд, продукции к блюдам);

 – органолептическая оценка всей готовой пищевой продукции (состав, вкус, температура, запах, внешний вид, готовность).

 3.3. Возложение на комиссию иных поручений, не соответствующих

цели и задачам, не допускается.

 3.4. Решения, принятые комиссией в рамках имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные для исполнения всеми работниками *организации* либо, если в таких решениях прямо указаны работники *организации*, непосредственно которым они адресованы для исполнения.

**4. Права, обязанности членов комиссии**

 4.1. Члены комиссии вправе:

 – выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания;

 – ходатайствовать о поощрении или наказании работников пищеблока;

 – находиться в помещениях пищеблока для проведения бракеража готовой пищевой продукции.

 4.2 Члены комиссии обязаны:

 – ежедневно являться на бракераж готовой пищевой продукции за *20* минут до начала раздачи;

 – добросовестно выполнять возложенные функции: отбирать пробы готовой пищевой продукции; проводить контрольное взвешивание и органолептическую оценку;

 – выносить одно из трех обоснованных решений: допустить к раздаче, направить на доработку, отправить в брак;

 – ознакомиться с меню, таблицами выхода и состава продукции, изучить технологические и калькуляционные карты приготовления пищи, качество которой оценивается;

 – своевременно сообщить руководству *организации* о проблемах здоровья, которые препятствуют осуществлению возложенных на них функций;

 – осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде: халате, шапочке, перчатках и обуви;

 – перед тем как приступить к своим обязанностям, вымыть руки и надеть стерильную одежду;

 – присутствовать на заседании при *заведующей* по вопросам расследования причин брака готовой пищевой продукции;

 – фиксировать результаты бракеража в учетных документах: в [**журнале бракеража готовой кулинарной продукции**](https://vip.1obraz.ru/#/document/118/29765/) и акте (при выявлении брака).

**5. Деятельность комиссии**

 5.1. Деятельность комиссии регламентируется настоящим Положением, действующими санитарными правилами, ГОСТами.

 5.2. Для оценки контроля массы и органолептической оценки члены комиссии используют порядки, указанные в приложениях № [1](https://vip.1obraz.ru/#/document/118/67103/d/) и [2](https://vip.1obraz.ru/#/document/118/67103/d1/) к настоящему Положению.

 5.3. Работники *организации* обязаны содействовать деятельности комиссии: представлять затребованные документы, давать пояснения, предъявлять пищевые продукты, технологические емкости, посуду.

**6. Заключительные положения**

 6.1. Члены комиссии работают на добровольной основе.

 6.2. Члены комиссии несут персональную ответственность за выполнение возложенных на них функций и за вынесенные в ходе деятельности решения.

 6.3. Директор организации вправе учитывать работу членов комиссии при премировании.

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Приложение № 1**  **к Положению о бракеражной комиссии МБДОУ «Детский сад № 49»** |
|  |  |

**ПОРЯДОК**

**оценки контроля массы готовых пищевых продуктов**

 Для контроля средней массы блюда надо взять электронные или циферблатные весы с ценой деления 2 г и взвесить на них количество продукции, указанной в таблице 1. Затем фактические показатели средней массы продукции надо сравнить с нормами выхода, которые указаны в меню. Если масса имеет отрицательные отклонения, то продукция не допускается к реализации. При вынесении решения учитывается допустимый предел отклонения, указанный в таблице 2.

**Таблица 1. Количество продукции, отбираемое для контрольного взвешивания**

|  |  |
| --- | --- |
| **Что взвешивают** | **В каком**  **количестве** |
| Штучные полуфабрикаты, кулинарные, кондитерские и булочные изделия | 10 шт. |
| Блюда:  – из мяса, мяса птицы, рыбы, кролика, дичи с гарнирами и соусами;  – из картофеля, овощей, грибов и бобовых;  – из круп и макаронных изделий с жиром, сметаной или соусом;  – из яиц, творога со сметаной или соусами;  – мучные с жиром, сметаной и иными продуктами.  А также:  – холодные и горячие закуски;  – супы без мяса, мяса птицы, рыбы;  – десерты, сладкие блюда с сахаром, сиропом, соусом или иными продуктами | 3 порции |
| Сливочное масло, сметана, соусы | 10–20  порций |
| Голубцы, кабачки, помидоры, баклажаны и другие фаршированные овощи | 2 порции |
| Супы с мясом, мясом птицы | 10 порций |
| Сладкие супы с фруктами, гарнирами и сметаной | 3 порции |
| Бутерброды | 10 шт. |
| Котлеты, биточки, бифштексы, шницели, тефтели, рулеты из мяса, мяса птицы,  рыбы, кролика, дичи, круп, овощей, оладьи, блинчики, блины, сладкие блюда, пирожки и другие кулинарные изделия, в том числе порционируемые | 10 шт. или  порций |
| Горячие и холодные напитки собственного производства, соки свежевыжатые | 3 порции |
| кексы, мучные сладости, пряники, коврижки, булочные изделия, в том числе мучные кулинарные, конфеты | 10 шт. |
|  |  |

**Таблица 2. Предел допускаемых отрицательных отклонений массы пищевой продукции**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Масса кулинарных полуфабрикатов и**  **изделий, блюд, напитков, г или мл** | **Предел допускаемых отрицательных отклонений** | |
| **%** | **г или мл** |
| Св. 5 до 50 включ. | 10 | – |
| Св. 50 – 100 включ. | – | 5 |
| Св. 100 – 200 включ. | 5 | – |
| Св. 200 – 300 включ. | – | 10 |
| Св. 300 – 500 включ. | 3 | – |
| Св. 500 – 1000 включ. | – | 15 |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Приложение № 2**  **к Положению о бракеражной комиссии** **МБДОУ «Детский сад № 49»** |
|  |  |

**ПОРЯДОК** **органолептической оценки готовых блюд**

 Для дачи органолептической оценки из общей емкости с готовой пищевой продукцией отбирают бракеражную пробу для каждого члена комиссии в объеме:

 – *трех ложек* – жидкой продукции. Содержимое емкости, в которых готовили пищу, перемешивают и отбирают образец продукции на тарелку. У каждого члена комиссии в тестируемой пробе должны содержаться все основные компоненты блюда;

 – *одного изделия или блюда* – продукция плотной консистенции. Блюда и изделия сначала оценивают внешне, а затем нарезают на общей тарелке на тестируемые порции.

 Для дачи органолептической оценки используют методику, указанную в таблице 1. Сначала оценивают блюда, имеющие слабовыраженный запах и вкус, затем приступают к продукции с более интенсивными показателями, сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь. При дегустации проб продукции сохраняют порядок их представления без возврата к ранее дегустируемым пробам. После оценки каждого образца снимают послевкусие, используя нейтрализующие продукты (белый хлеб, сухое пресное печенье, молотый кофе или негазированную питьевую воду).

 Оценку продукции дает каждый член комиссии с помощью характеристик, которые установлены в таблице 2. Общую оценку качества готовой продукции рассчитывают как среднее арифметическое значение оценок всех членов комиссии с точностью до одного знака после запятой. В случае обнаружения недостатков или дефектов оцениваемой продукции проводят снижение максимально возможного балла в соответствии с рекомендациями, приведенными в [Приложении Б](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/397352/dfasc09st8/) к [ГОСТ 31986-2012](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/397352/)

**Таблица 1. Методика проведения оценки продукции**

|  |  |
| --- | --- |
| **Продукция** | **Как оценивают** |
| Суп | Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Оценку супа проводят без добавления сметаны. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой, например наличие лука или петрушки. Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Затем пробуют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она предусмотрена рецептурой |
| Соус | Определяют консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем оценивают цвет, состав, правильность формы нарезки, текстуру наполнителей, а также запах и вкус |
| Вторые,  холодные и  сладкие блюда  или изделия | Блюда и изделия с плотной структурой после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на тестируемые порции |
| Полуфабрикаты,  изделия и  блюда из  тушеных и  запеченных  овощей | Отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом |
| Полуфабрикаты,  изделия и  блюда из  отварных и  жареных  овощей | Вначале оценивают внешний вид: правильность формы нарезки, а затем текстуру (консистенцию), запах и вкус |
| Полуфабрикаты,  изделия и  блюда из круп и  макаронных  изделий | Продукцию тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их текстуру: разваренность и слипаемость |
| Полуфабрикаты,  изделия и  блюда из рыбы | Проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры; правильность подготовки полуфабрикатов – нарезку, панировку; текстуру; запах и вкус изделий |
| Полуфабрикаты,  изделия и  блюда из мяса и  птицы | Оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: правильность формы нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглой согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда.Для мясных соусных блюд отдельно оценивают все его составные части: основное изделие, соус, гарнир; затем пробуют блюдо в целом |
| Холодные  блюда,  полуфабрикаты  салатов и  закусок | Особое внимание обращают на внешний вид блюда: правильность формы нарезки основных продуктов, их текстуру |
| Сладкие блюда | Учитывают групповые особенности блюд, а также:  – у желированных блюд, муссов и кремов вначале определяют состояние поверхности, вид на разрезе или изломе и цвет. Кроме того, оценивают способность сохранять форму в готовом блюде. Особое внимание обращают на текстуру, затем оценивают запах и вкус;  – сладких горячих блюд (суфле, пудинги, гренки, горячие десерты) вначале исследуют внешний вид: характер поверхности, цвет и состояние корочки; массу на разрезе или изломе: пропеченность, отсутствие закала. Затем оценивают запах и вкус |
| Мучные  кулинарные  полуфабрикаты  и изделия | Исследуют их внешний вид: характер поверхности теста, цвет и состояние корочки у блинов, оладьев, пирожков и т. д., форму изделия. Обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша: его сочность, степень готовности, состав. Затем оценивают запах и вкус |
| Мучные  кондитерские и  булочные  полуфабрикаты  и изделия | Обращают внимание на состояние поверхности, ее отделку, цвет и  состояние корочки, отсутствие отслоения корочки от мякиша, толщину и форму изделий. Затем оценивают состояние мякиша: пропеченность, отсутствие признаков непромеса, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала. После этого оценивают качество отделочных полуфабрикатов по следующим признакам: состояние кремовой массы, помады, желе, глазури, их пышность, пластичность. Далее оценивают запах и вкус изделия в целом |
|  |  |

**Таблица 2. Методика дачи оценки продукции**

|  |  |
| --- | --- |
| **Характеристики продукции** | **Балл и оценка** |
| Не имеет недостатков. Органолептические показатели соответствуют  требованиям нормативных и технических документов | 5 баллов  (отлично) |
| Имеет незначительные или легкоустранимые недостатки. Например:  типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус; неравномерная форма нарезки; недостаточно соленый вкус . | 4 балла  (хорошо) |
| Имеет значительные недостатки, но пригоден для реализации без  переработки. В числе недостатков могут быть: подсыхание поверхности; нарушение формы изделия; неправильная форма нарезки овощей; слабый или чрезмерный запах специй; жидкость в салатах; жесткая текстура или консистенция мяса и т. д. | 3 балла  (удовлетворит ельно) |
| Имеет значительные дефекты: присутствуют посторонние привкусы или запахи; пересолено; недоварено; подгорело; утратило форму и т. д. | 2 балла  (неудовлетвор ительно) |
|  |  |