

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение –
детский сад № 85**



УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий МАДОУ – детский сад № 85

Т.Н.Пухова

Приказ

от 10.01.2018г. № 8/1

**ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии**

г. Екатеринбург

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее – Положение) разработано для Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения – детского сада № 85 (далее – ДООУ).

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии:

- с Федеральным Законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- с Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях (Сан ПиН 2.4.13049-13), утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013г. № 26;
- с Уставом Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения – детского сада № 85.

1.2. Бракеражная комиссия создана в целях осуществления контроля за организацией питания воспитанников, качеством поставляемых продуктов питания и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

2. Порядок создания бракеражной комиссии.

2.1. Бракеражная комиссия создается на учебный год и утверждается приказом заведующего ДООУ.

2.2. В состав бракеражной комиссии входят:

- заведующий ДООУ (председатель комиссии);
- заместитель заведующего;
- заместитель заведующего по административной работе.

3. Полномочия бракеражной комиссии.

3.1. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи (определяет её запах, вкус, цвет, консистенцию, жесткость, сочность) и т.д.

3.2. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность, др.

4. Методика органолептической оценки готовых блюд.

4.1. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи.

4.2. Органолептическая оценка первых блюд:

- для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку; отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности;
- при оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов);
- при органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок;

- при проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых 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, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосола, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.
- не разрешаются к выдаче блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

4.3. Органолептическая оценка вторых блюд:

- в блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая;
- мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей;
- при наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков;
- макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки;
- при оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира;
- консистенцию соусов определяют, сливая их 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 и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус, имеет горьковато-неприятный вкус и блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение;
- при определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная - приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

4.4. Критерии оценки качества блюд:

- «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;
- «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;
- «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;
- «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить, к раздаче не допускается, требуется замена блюда.

4.5. В случае выявления нарушений приготовления пищи, бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.6. Замечания и нарушения, установленные бракеражной комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

5. Заключительные положения.

5.1. Настоящее Положение вступает в законную силу с момента его утверждения руководителем ДОО

и действует до принятия нового.

5.2.Настоящее Положение подлежит доведению до сведения всех участников образовательного процесса.

5.3.Текст настоящего Положения подлежит размещению на информационном стенде и на официальном сайте ДОУ в сети «Интернет».

5.4.Положение принято с учетом мнения Совета родителей.