

СОГЛАСОВАНО
Заведующий
МДОУ «Центр Развития ребенка
Детский сад «Улыбка»
Н.И.Куликова
09 января 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ
Индивидуальный предприниматель
Документ № 2
Е.О.Розенбах
09 января 2020 г.

ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее – Положение) определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности бракеражной комиссии (далее – Комиссия) в Муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад «Ласточка» (далее – Учреждение).

1.2. Положение разработано в соответствии с СП 2.3.6.1079-01 «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 «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 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», ГОСТ Р 54607.1-2011 «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 «Национальный стандарт РФ. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний», ГОСТ 31986-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

1.3. Срок действия Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Порядок формирования Комиссии

2.1. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с Положением формируется из числа работников Учреждения и представителей организации, осуществляющей услугу по организации питания воспитанников (далее – Организация). Персональный состав Комиссии утверждается приказом Организации. В состав Комиссии не менее трех человек:

2.1.1. Председатель – представитель Учреждения.

2.1.2. Члены комиссии:

– работники пищеблока;

– представители Учреждения

По согласованию в состав Комиссии может входить медицинский работник.

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 Организации могут включаться специалисты и эксперты, не являющиеся работниками Учреждения и 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 Учреждения.

3.2. Задачи создания и деятельности Комиссии:

- контроль закладки основных продуктов, выхода блюд;
- органолептическая оценка всей готовой пищевой продукции (состав, цвет, вкус, температура, запах, консистенцию, жесткость, сочность, внешний вид, готовность);
- контроль качества, хранения, сроков реализации продуктов питания;
- контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока;
- контроль за соответствием фактического рациона питания утвержденному примерному меню, ежедневному меню-требованию;
- контроль соблюдения суммарных объемов блюд по приемам пищи возрасту воспитанников;
- проверка соответствия рациона питания физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;
- проверка наличия контрольного блюда и суточной пробы.

3.3. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции сразу после снятия пробы и оформляются подписями всех членов комиссии. В случае выявления каких либо нарушений, замечаний, Комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

3.4. Возложение на Комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам, не допускается.

3.5. 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;

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 карты приготовления пищи, качество которой оценивается;
- перед тем как приступить к своим обязанностям, вымыть руки и надеть специальную одежду;
- присутствовать на заседании по вопросам расследования причин брака готовой пищевой продукции;

– фиксировать результаты бракеража в учетных документах: в журнале бракеража готовой кулинарной продукции и акте (при выявлении брака).

5. Деятельность Комиссии

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

5.2. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с Планом работы.

5.3. Для оценки контроля массы и органолептической оценки члены Комиссии используют порядки, указанные в приложениях № 1 и 2 к настоящему Положению.

5.4. 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.

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 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, кексы	10 шт.
Блюда: – из мяса, мяса птицы, рыбы с гарнирами и соусами; – из картофеля, овощей и бобовых; – из круп и макаронных изделий со сметаной или соусом; – из яиц, творога со сметаной или соусами; – мучные со 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, сыр	10–20 порций
Голубцы, кабачки, помидоры, баклажаны и другие фаршированные овощи	2 порции
Супы с мясом, мясом птицы, рыбой, морепродуктами	10 порций
Сладкие супы с фруктами, гарнирами и сметаной	3 порции
Хлеб (порционируемый)	10 шт.
Котлеты, биточки, бифштексы, шницели, тефтели, рулеты из мяса, мяса	10 шт.

Что взвешивают	В каком количестве
птицы, рыбы, круп, овощей, сладкие блюда, пирожки и другие кулинарные изделия, в том числе порционируемые	или порций
Горячие и холодные напитки собственного производства	3 порции

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

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 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 и округляют до среднего арифметического значения 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 к ГОСТ 31986-2012.

Таблица 1. Методика проведения оценки продукции

Продукция	Как оценивают
Суп	Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. 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.
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,	Вначале оценивают внешний вид: правильность формы нарезки, а

Продукция	Как оценивают
изделия и блюда из отварных и жареных овощей	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 вилкой 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 железированных 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 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

Продукция	Как оценивают
	вкус изделия в целом

- Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) – в течении времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.
- Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры (при раздаче должны иметь температуру +60...+65⁰С, холодные закуски, салаты, напитки – не ниже 15⁰С.

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 легкоустраняемые недостатки. Например: типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус; неравномерная форма нарезки; недостаточно соленый вкус и т. д.	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 (удовлетворительно)
Имеет значительные дефекты: присутствуют посторонние привкусы или запахи; пересолено; недоварено; подгорело; утратило форму и т. д.	2 балла (неудовлетворительно)

- Оценка «доброкачественно» присваивается хлебобулочным и кондитерским изделиям, кисломолочным продуктам, сливочное масло, сыр, не подвергающие термической обработке.