



**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Образовательный центр «ФЛАГМАН»
с углубленным изучением отдельных предметов**

«СОГЛАСОВАНО»

Председатель Управляющего совета
МБОУ ОЦ «ФЛАГМАН»

 /А.А. Шумицкая/

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор МБОУ ОЦ «ФЛАГМАН»

 /А.В. Поляков/

Приказ от 20.01.2025 № 68/1

«ПРИНЯТО»

на педагогическом совете

МБОУ ОЦ «ФЛАГМАН»

Протокол от 20.01.2025 № 5

**ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии**

г.Одинцово
2025 год

1. Общие положения

1.1. Положение о бракеражной комиссии (далее – Положение) разработано для дошкольных отделений – детских садов (далее – детский сад) МБОУ ОЦ «ФЛАГМАН» (далее – Учреждение) в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20), постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее - СП 2.4.3648-20), учитывая Методические рекомендации 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации, утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 02.03.2021, а также Уставом Учреждения и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний, осуществления контроля за состоянием и пищеблока, организацией питания детей в детском саду.

1.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления детским садом, а также в соответствии с Уставом Учреждения создается и действует бракеражная комиссия.

1.3. Бракеражная комиссия – комиссия общественного контроля организации и качества питания, сформированная в детском саду на основании санитарных требований.

1.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СП 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

1.5. Бракеражная комиссия (далее – Комиссия) избирается на Общем собрании работников детского сада в составе не менее 3-х человек. Состав Комиссии и срок ее работы утверждается приказом руководителя Учреждения в начале учебного года.

В состав Комиссии могут входить:

председатель (представитель администрации Учреждения: руководитель или его заместитель);

медицинский работник (по согласованию, в случае отсутствия в штате);

кладовщик, (по согласованию, в случае отсутствия в штате);

педагогические работники;

повара (по согласованию, в случае отсутствия в штате);

члены первичной профсоюзной организации детского сада;

представители родительской общественности.

1.6. Комиссия является общественным органом и работает на добровольной основе.

1.7. Все члены Комиссии должны обладать знаниями о качестве пищевой продукции и готовых блюд в достаточном объеме, чтобы производить их оценку.

1.5. Деятельность Комиссии регламентируется настоящим Положением и планом работы.

1.6. Срок действия Положения не ограничен.

2. Основные задачи деятельности Комиссии

2.1. Положение определяет задачи Комиссии как контроль за качеством:

доставляемых продуктов питания;

приготовления блюд;

соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

2.2. Контроль производится Комиссией ежедневно через:

отслеживание организации и качества питания детей;

бракераж готовой продукции.

3. Права, обязанности, ответственность Комиссии

3.1. Комиссия имеет право:

вносить на обсуждение конкретные предложения по улучшению организации питания в детском саду, в других случаях – только факты и выводы;
контролировать выполнение принятых решений;
направить пищевую продукцию (при подозрении на отравление или инфекцию и прочее) на исследования в санитарно-техническую лабораторию.

3.2. Комиссия обязана:

делать бракераж всех блюд, приготовленных на пищеблоке, по мере их готовности;
контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
проверять складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
проверка документов;
следить за правильностью составления меню;
осуществлять контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
фактический объем выхода одной порции каждого блюда;
проводить органолептическую оценку готовой пищи;
ежедневный визуальный контроль условий на пищеблоке и группах;
раз в неделю осуществлять проверку инвентаря и оборудования на пищеблоке, контроль соблюдения противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке и в помещениях групп;
ведение журнала бракеража готовой продукции;
освещать результаты своей деятельности на административных совещаниях, Педагогическом совете, родительских комитетах, родительских собраниях детского сада (при наличии таких органов);
проводить просветительскую работу с педагогами и родителями воспитанников.

3.3. Комиссия несет ответственность:

за надлежащее исполнение своих обязанностей;
за принятие решений, находящихся в ее компетенции по вопросам, предусмотренным настоящим Положением и в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, а также за достоверность фактов в отчетности Комиссии.

3.4. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены Комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4. Содержание и формы работы Комиссии

4.1. Бракерая проба новой партии происходит до начала ее отпуска за 30 минут до раздачи готовой продукции

Предварительно комиссия должна ознакомиться с ежедневным меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

Бракерая пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракерая начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

4.2. Результаты бракерая пробы заносятся в Журнал бракеража готовой пищевой продукции (далее – Журнал). Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у ответственного за питание.

Заседания Комиссии оформляются протоколами. В протоколе фиксируются обсуждаемые вопросы, предложения и замечания по организации питания в детском саду. Нумерация протоколов ведется с начала учебного года.

4.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

4.4. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

4.5. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

4.6. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

4.7. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и Комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю». Блюдо не может быть выдано без снятия пробы.

4.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал сразу после снятия пробы и оформляется подписями всех членов Комиссии. Не допускается ведение журнала до снятия пробы.

4.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная Комиссией, обсуждается на совещании при руководителе.

4.10. Комиссия проверяет наличие и правильность отбора суточной пробы.

4.11. Комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

4.12. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода). Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

5. Оценка качества питания

5.1. Методика органолептической оценки пищи.

1) Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

2) Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илестный. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

3) Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

4) При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

5.2. Органолептическая оценка первых блюд.

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 обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

2) 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).

3) При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

4) При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непотертых частиц. Суп - пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

5) При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, не ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, 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.

6) Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

5.3. Органолептическая оценка вторых блюд.

1). В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

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

3) При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен. Посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

4) Макаронные изделия, если они сварены правильно, 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.

5) 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.

6) 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. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а, следовательно, ее усвоение.

7) 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. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

5.4. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

5.5. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

1) Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2 часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

2) Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные напитки - не выше 20°C.

- 3) Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре не более 30 минут.
- 4) Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи.
- 5) Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.
- 6) Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс 4+/- 2°C.
- 7) Хранение заправленных салатов не допускается.

6. Оценка организации питания

6.1. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля Комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в Журнале (Приложение № 1).

В случае выявления каких - либо нарушений, замечаний Комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

6.2. Замечания и нарушения, установленные Комиссией в организации питания детей, заносятся в Журнал.

7. Заключительные положения

7.1. Руководство Учреждения при установлении стимулирующих выплат к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки в организации питания воспитанников.

7.2. Руководство Учреждения обязана содействовать в деятельности Комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных членами Комиссии.

7.3. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается на Общем собрании работников и утверждается руководителем Учреждения и (или) вводится в действие приказом с учетом мнения Управляющего совета.

7.4. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляется в письменной форме в соответствии с законодательством Российской Федерации.

7.3. Положение принимается на неопределенный срок.

7.4. После принятия Положения или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Приложение № 1
к Положению

Рекомендуемый образец

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептиче ской оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание*

Примечание:

* Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.