

**Комитет по образованию
администрации Всеволожского муниципального района Ленинградской области**

**Муниципальное бюджетное образовательное учреждение дополнительного образования
«Дворец детского (юношеского) творчества Всеволожского района»
(МБОУДО ДДЮТ)**

ПРИНЯТО
на Педагогическом совете
(протокол от 29.08.2024 № 1)

УТВЕРЖДЕНО
приказом МБОУДО ДДЮТ
от 30.08.2024 №551

ПОЛОЖЕНИЕ

О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

«ДОШКОЛЬНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ №1»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии структурного подразделения «Дошкольное отделение №1» (далее - Положение) определяет цель, задачи и порядок организации деятельности бракеражной комиссии в структурном подразделении «Дошкольное отделение №1» (далее – ДО№1) Муниципального бюджетного образовательного учреждения дополнительного образования «Дворец детского (юношеского) творчества Всеволожского района» (далее – учреждение, ДДЮТ).

1.2 Настоящее Положение разработано в соответствии с:

постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.43590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

1.3. Бракеражная комиссия (далее - Комиссия) создана с целью оказания практической помощи работниками ДО №1 в осуществлении административно-общественного контроля организации и качества питания детей в дошкольном отделении, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

1.4. Настоящее Положение о Комиссии предусматривает план работы Комиссии на учебный год. План работы принимается на общем собрании работников и утверждается приказом на учебный год.

1.4 Изменения и дополнения к Положению оформляются в виде положений, принятых на общем собрании работников и вводится в действие на основании приказа.

2. Порядок создания Комиссии и ее состав

2.1. Создание Комиссии, ее состав и сроки ее полномочий утверждаются приказом директора ДДЮТ.

2.2. Количество членов Комиссии должно быть не менее 3-х человек. В состав Комиссии могут входить: заместитель директора по воспитательной работе, заведующий хозяйством, бухгалтер.

2.3. Деятельность Комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается директором.

3. Основные задачи Комиссии

3.1. Оценка органолептических свойств приготовления пищи.

3.2. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

3.3. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.

3.4. Контроль за качеством поставляемых продуктов.

3.5. Контроль за соблюдением 10-дневного меню.

4. Права, обязанности, ответственность Комиссии

4.1. Комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в ДО №1, контролировать выполнение принятых решений;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания ДО №1;
- определять доброкачественность продуктов по специальной методике (приложение);

4.2. Обязанности Комиссии:

- контролирует соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузки продуктов питания;
- проверяет складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а так же условия хранения продуктов;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работников пищеблока;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следит за правильностью составления меню;
- осуществляет контроль соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся;
- проводит просветительную работу по правильному питанию с педагогами и родителями обучающихся.

4.3. Комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ней полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением и в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

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

5. Содержанием формы работы Комиссии

5.1. Члены Комиссии (заместитель директора по воспитательной работе, заведующий хозяйством и бухгалтер) ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

5.2. Предварительно члены Комиссии должны ознакомиться с меню, в котором должны быть соблюдены следующие требования:

- в нем должны быть представлена дата,
- количество детей,
- суточная проба,
- полное наименование блюда,
- выход порций,

- количество наименований,
- выданных продуктов.

Меню должно быть утверждено директором учреждения (заместителем директора по ВР), должны стоять подписи директора (заместителя директора по ВР). Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж 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 дегустируют в последнюю очередь.

5.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в журнал Бракеража готовой продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью.

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

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

5.6. Блюда и кулинарные изделия, имеющие 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 - не допускаются к раздаче.

5.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями следующих членов комиссии: заместителем директора по ВР, заведующим хозяйством, бухгалтером.

5.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий, несоответствующих норме, данная Комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на заседании Комиссии при заместителе директора по ВР. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к ответственности.

5.9. Комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

5.10. Комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается 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.

5.11. 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).

Инструкция № 1

Специальная методика определения доброкачественности продуктов для членов бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.1 Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.2 Выдача готовой продукции проводится 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, консистенция, жесткость, сочность и др.

1.3 Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

2. Методика органолептической оценки пищи

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

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

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

2.4 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.

3. Органолептическая оценка первых блюд

3.1 Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на

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

3.2 При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение его в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

3.3 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.

3.4 При проверке пюреобразных 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.

3.5 При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличие горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных прозрачных супов в начале работают жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

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

4. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

4.3 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.

4.4 Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

4.5 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. При подозрении на несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

4.6 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.

4.7 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 привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

5. Признаки доброкачественности основных продуктов, используемых в детском питании

5.1 Замороженное мясо имеет ровную покрытую инеем, на которой от прикосновения пальцев остается пятно красного цвета. Поверхность разреза розовато-сероватого цвета. Жир имеет белый или светло-желтый цвет. Сухожилия плотные, белого цвета, иногда с серовато-желтым оттенком.

5.2 Оттаявшее мясо имеет сильно влажную поверхность разреза (не липкую), с мяса стекает прозрачный мясной сок красного цвета. Консистенция неэластичная, образующаяся при надавливании ямка не выравнивается. Запах характерный для каждого вида мяса. Доброкачественность мороженого и охлажденного мяса определяют с помощью подогретого стального ножа, который вводят в толщу мяса и выявляют характер запаха мясного сока, остающегося на ноже. Свежесть мяса можно установить и пробной варкой – небольшой кусочек мяса варят в кастрюле под крышкой и определяют запах выделяющегося при варке пара. Бульон при этом должен быть прозрачным, блестки жира – светлыми. При обнаружении кислого или гнилостного запаха мясо использовать нельзя.

5.3 Рыба. У мороженой доброкачественной рыбы чешуя плотно прилегает к телу, гладкая, глаза выпуклые или на уровне орбит, мясо после оттаивания плотное, не отстает от костей, запах свойственный данному виду рыбы, без посторонних примесей. У несвежей рыбы мутные ввалившиеся глаза, чешуя без блеска, покрыта мутной липкой слизью, живот часто бывает вздутым, анальное отверстие выпячено, жабры желтоватого и грязно-серого цвета, сухие или влажные, с выделением дурно пахнущей жидкости бурого цвета. Мясо дряблое, легко отстает от костей. На поверхности часто появляются ржавые пятна, возникающие при окислении жира кислородом воздуха. У вторично замороженной рыбы отмечается тусклая поверхность, глубоко ввалившиеся глаза, измененный цвет мяса на разрезе. Такую рыбу использовать в пищу нельзя. Для определения доброкачественности рыбы, особенно замороженной, используют пробу с ножом (нагретый в кипящей воде нож вводится в мышцу позади головы и определяется характер запаха). Применяется также пробная варка (кусочек рыбы или вынутые жабры варят в

небольшом количестве воды и определяют характер запаха, выделяющегося при варке пара.)

5.4 Молоко и молочные продукты. Свежее молоко белого цвета со слегка желтоватым оттенком (для обезжиренного молока характерен белый цвет со слабо синеватым оттенком), запах и вкус приятный, слегка сладковатый. Доброкачественное молоко не должно иметь осадка, посторонних примесей, несвойственных привкусов и запахов.

5.5 Творог имеет белый или слабо-желтый цвет, равномерный по всей массе, однородную нежную консистенцию, вкус и запах кисло-молочный, без посторонних привкусов и запахов. В учреждении использование творога разрешается только после термической обработки.

5.6 Сметана должна иметь густую однородную консистенцию без крупинок белка и жира, цвет белый или слабо-желтый, характерный для сметаны вкус и запах, небольшую кислотность. Сметана в учреждении всегда используется после термической обработки.

5.7 Сливочное масло имеет белый или светло-желтый цвет равномерный по всей массе, чистый характерный запах и вкус, без посторонних примесей. Перед выдачей сливочное масло зачищается от желтого края, представляющего собой продукты окисления жира. Счищенный слой масла в пищу для детей не употребляется даже в случаях его перетопки.

5.8 Яйца в учреждении разрешено использовать куриные. При сомнении в качестве свежести яиц можно установить путем погружения яиц в раствор соли (20г соли на 1 л воды) При этом свежие яйца в растворе соли тонут, а усохшие, длительно хранящиеся всплывают.