**Муниципальное общеобразовательное учреждение**

**«Начальная школа – детский сад №1»**

ПРТНЯТ УТВЕРЖДЕН

Общим собранием коллектива приказом

Протокол № 2 МОУ «НШДС №1»

« 22 » декабря 2015г. от 22.12.2015г.

№ 01-10/212

Согласовано

Председатель ПК МОУ «НШДС №1»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.И.Немчинова

« 22 » декабря 2015г.

**Локальный акт № 67**

ПОЛОЖЕНИЕ

О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

г.Ухта

**I.** **Общие положения.**

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее – Положение) Муниципального общеобразовательного учреждения «Начальной школы детского сада №1» (далее – МОУ «НШДС №1» или «Учреждение») разработано в соответствии с Федеральным Законом №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года,Уставом Учреждения, с целью обеспечения контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется:

##### - Санитарно - эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждения от 23.07.2008 № 45 (СанПиН 2.4.5.2409-08);

##### - Санитарно - эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций от 15.05.2013 № 26, (СанПиН 2.4.1.3049-13, с изменениями от 20.07.2015);

##### - Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012года №213н/178 «Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений».

##### **II. Порядок создания бракеражной комиссии и её состава.**

##### 2.1. Бракеражная комиссия создается Общим собранием работников. Состав комиссии и сроки её полномочий утверждаются приказом директора МОУ «НШДС №1», который издается на начало каждого учебного года.

##### 2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3 членов. В состав комиссии могут входить

##### 2.2.1. Председатель комиссии:

##### - член администрации (директор Учреждения, заместители директора по АХР или ВР, начальник Детского оздоровительного лагеря в период функционирования лагеря);

##### 2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3 членов. В состав комиссии могут входить

##### 2.2.1. Председатель комиссии:

##### - член администрации (директор Учреждения, заместители директора по АХР или ВР, начальник Детского оздоровительного лагеря в период функционирования лагеря);

##### 2.2.1. Председатель комиссии:

- член администрации (директор Учреждения, заместители директора по

##### АХР или ВР, начальник Детского оздоровительного лагеря в период функционирования лагеря);

##### 2.2.2. Члены комиссии:

##### - медицинский работник ГБУЗ «Ухтинской детской больницы»;

##### - шеф-повар МОУ «НШДС №1»;

##### - кладовщик МОУ «НШДС №1»;

##### - председатель Профсоюзной организации Учреждения.

##### **2.3.** Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

##### **III. Деятельность комиссии.**

##### 3.1.Члены бракеражной комиссии выполняют следующие обязанности:

##### - контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

##### - проверяют складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;

##### - ежедневно следит за правильностью составления меню;

##### - контролируют организацию работы на пищеблоке;

##### - следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

##### - осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

##### - присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход порционных блюд;

##### - проводят органолептическую оценку готовой пищи;

##### - проверяют соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах; соответствие объемов приготовленного питания - объему разовых порций и количеству воспитанников, учащихся;

##### - проводят просветительскую работу с педагогами и родителями воспитанников.

##### 3.2. Бракераж готовой пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

##### 3.3. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

##### 3.4. Бракераж поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляет кладовщик МОУ «НШДС №1».

3.5. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа в Инструкции для

##### членов бракеражной комиссии по пробе готовых блюд (Приложение №1).

##### 3.6. Администрация МОУ»НШДС №1» обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

##### 3.7. За качество пищи несут ответственность директор, председатель бракеражной комиссии, шеф-повар, повар, приготовляющий продукцию.

##### **IV. Требования к оформлению документации.**

##### 4.1. Результаты текущих проверок бракеражной комиссии отражаются в журналах: бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, бракеража готовой кулинарной продукции, журнале температурного 'режима (Приложение 2, 3, 4).

##### 4.2. Информация о выявленных членами бракеражной комиссии нарушениях фиксируется в актах проверок, претензионных актах.

##### 4.3. В бракеражном журнале готовой продукции отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др.

##### 4.4. Журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью; хранятся бракеражные журналы и журнал температурного режима у шеф-повара, ответственного за организацию горячего питания в МОУ «НШДС №1».

##### **V. Заключительные положения.**

##### 5.1. Положение вступает в силу с момента издания приказа директора по Учреждения по его утверждению.

##### 5.2. Изменения и дополнения в настоящее Положение могут быть внесены в связи с изменениями действующего законодательства.

##### 5.3. Настоящее Положение утрачивает силу с момента утверждения новой редакции.

##### 

##### Приложение №1.

##### **Инструкция**

##### **для членов бракеражной комиссии**

##### **по пробе готовых блюд.**

##### **1. Общие требования.**

##### 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. Требования органолептической оценки пищи основаны на ГСЭ «Санитарно-эпидемиологических правилах СП 2.3.6.1079-01, с изменениями СП 2.3.6 2202-07., а также на Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». М3 России, 2001 г., М3 России,2007г.

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

##### 2.3. Определяется запах пищи. 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.

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

2.5. 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 ее 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 непротертых 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, 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.

##### 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. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

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 может быть направляется на анализ.

##### 4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные коренья, 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. Критерии оценки качества блюд:**

##### **«Отлично»** - блюдо приготовлено в соответствии с технологией ,вкус и качество блюда соответствуют технологической карте.

##### **«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.

##### Основание: «САНПИН 2.4.1.3049-13 об организации питания детей в дошкольных организациях»

##### Приложение №2.

**Форма журнала бракеража**

**готовых блюд, кулинарной продукции**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и час изготовления блюда | Время снятия бракеража | Наименование блюда, кулинарной продукции | Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия | Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия | Подписи членов бракеражной комиссии | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|  |  |  |  |  |  |  |

##### Приложение №3.

# Форма журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов | Наименование пищевых продуктов | Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках) | Номер товарно-транспортной накладной | Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку) | Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням | Подпись ответственного лица | Примечание [\*](#sub_15011) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 7[#](http://ivo.garant.ru/document?id=3000000&sub=0) | 8 | 9 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Примечание:

\* Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

##### Приложение №4.

# Форма журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование единицы холодильного оборудования | Месяц/дни: (t в оС) | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | …. | 31 |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |