

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 20 комбинированного вида Кировского района
Санкт-Петербурга**

ПРИНЯТО

Общим Собранием работников
ГБДОУ детского сада № 20
Кировского района Санкт-Петербурга
Протокол № 3 от 28.08.2023

СОГЛАСОВАНО

Заведующий
ГБДОУ детского сада № 20
Кировского района
Санкт-Петербурга
Галкова Н.Г. _____
Приказ №131/п от 28.08.2023

СОГЛАСОВАНО

Председатель профсоюзной
организации ГБДОУ
детского сада № 20
Кировского района Санкт-Петербурга
Павлова Е.Б. _____
Протокол № 6 от 28.08.2023

**ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии в Государственном бюджетном
дошкольном образовательном учреждении детском саду № 20
Кировского района Санкт-Петербурга**

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего ГБДОУ детского сада №20 Кировского района Санкт-Петербурга (далее ГБДОУ) ежегодно.

1.2. В своей деятельности бракеражная комиссия руководствуется: гостами и санитарными правилами Российской Федерации: СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требованиями к организациям общественного питания населения»; СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"; постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации «О качестве и безопасности пищевых продуктов» ;Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов"; перечнем «Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах (детские сады, образовательных учреждениях общего и коррекционного типа, детских домах и школах – интернатах, учреждениях начального и среднего профессионального образования» утвержденным министерством здравоохранения РФ, сборниками рецептур, технологическими картами.

1.3. Все блюда и кулинарные изделия, приготовляемые в ГБДОУ, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

1.4. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню – раскладке. Для определения правильности веса приготовленных изделий одновременно взвешивается 5-10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие штучные изделия – путем взвешивания порций, взятых при отпуске.

1.5. За качество пищи несут ответственность: медицинский работник, повара, изготавливающие продукцию, кладовщик продуктового склада,

1.6. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

1.7. Выдача готовой продукции производится 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.

2. Основные задачи бракеражной комиссии

Основными задачами бракеражной комиссии являются:

- 2.1. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.4. Обеспечение санитарии и гигиены при организации питания.
- 2.5. Расширение ассортимента перечня блюд, организация полноценного питания.
- 2.6. Обеспечение пищеблока качественными продуктами питания соответствующими сертификатами качества.

3. Содержание и формы работы бракеражной комиссии

- Бракеражная комиссия осуществляет контроль за качеством готовой продукции, который проводится органолептическим методом.
- Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной **пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.**
- Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
- Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца.
- В бракеражном журнале указывается дата, наименование блюда, номер партии и дается оценка доброкачественной пищи.

- Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данной бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на рабочем совещании при заведующем ГБДОУ.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

- Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.
- Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объём первых блюд устанавливают путём деления ёмкости кастрюли или котла на количество выписанных порций.
- Бракеражная комиссия присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд.
- Проверяет соответствие объёмов приготовления питания объёму разовых порций и количеству детей.
- Бракеражная комиссия осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.
- Ежедневно следит за правильностью составления меню.

4. Критерии оценки качества блюд

Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям – отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно (брак).

- Органолептическая оценка даётся на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность)

4.1. «Отлично» – блюдо приготовлено в соответствии с технологией, которые соответствуют по вкусу, цвету, запаху, внешнему виду и консистенции, утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

4.2. «Хорошо» – незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

4.3. «Удовлетворительно» – изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить. (недосолено, пересолено)

4.4. «Неудовлетворительно» – изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. (имеющие следующие недостатки: 6 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. К раздаче не допускается, требуется замена блюда)

Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

5. Методика органолептической оценки пищи

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

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

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

5.4. 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.

6. Органолептическая оценка первых блюд

6.1. 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.

6.2. 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).

6.3. 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.

6.4. 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.

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

7. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

7.3. 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.

7.4. Макароны 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.

7.5. 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.

7.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные 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.

7.7. 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.

8. Управление и структура

8.1. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек.

8.2. Бракеражную комиссию возглавляет заведующий ГБДОУ детским садом.

8.3. Администрация ГБДОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

9. Заключительные положения

9.1. Настоящее Положение вступает в силу с даты его утверждения руководителем ГБДОУ и действует до принятия нового Положения. Все Приложения к настоящему Положению, а равно изменения и дополнения, являются его неотъемлемыми частями.

9.2. Изменения и дополнения, внесенные в настоящее Положение, если иное не установлено, вступают в силу в порядке, предусмотренном для Положения. Изменения и дополнения, внесенные в настоящее Положение, доводятся до сведения указанных в нем лиц не позднее двух недель с момента вступления его в силу.