

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа с. М. Семеновка
Балашовского района Саратовской области»**

Рассмотрено на заседании
Педагогического совета
Протокол № 1 от 30.08.2019

Утверждаю
И. о. директора МОУ СОШ
с. М. Семеновка
Н. Ю. Кузнецова
Приказ № 157 от 30.08.2019



**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

**Структурного подразделения «Детский сад «Огонек» с. М.
Семеновка Балашовского района Саратовской области»**

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее – Комиссия) структурного подразделения «Детский сад «Огонек» с. М. Семеновка Балашовского района Саратовской области» (далее – Учреждение) разработано на основе «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» (СанПиН 2.4.1.3049-13) от 15.05.2013 г. № 26., действующего законодательства Российской Федерации и определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности указанной Комиссии.
- 1.2. Комиссия является постоянно действующим органом.
- 1.3. Решения, принятые Комиссией в рамках, имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные для исполнения всеми работниками Учреждения, либо если в таких решениях прямо указаны работники Учреждения, непосредственно которым они адресованы для исполнения.
- 1.4. Деятельность Комиссии основывается на принципах:
 - а) обеспечения безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания.
 - б) уважения прав и защиты законных интересов работников Учреждения, а также воспитанников.
 - в) строгого соблюдения законодательства Российской Федерации.

2. Основные цели и задачи комиссии

- 2.1. Комиссия создана с целью осуществления постоянного контроля качества готовой пищи и соблюдением технологии приготовления.
- 2.2. Задачи создания и деятельности Комиссии:
 - 2.2.1. Выборочная проверка качества всех поступающих в Учреждение продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд.
 - 2.2.2. Контроль по мере готовности, но до отпуска воспитанникам качества, состава, веса, объема всех приготовленных в Учреждении блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов.
 - 2.2.3. Оценка проверяемой продукции с вынесением решений, о ее соответствии установленным нормам и требованиям, или о ее неготовности или ее несоответствии установленным требованиям с последующим уничтожением (при уничтожении составляется соответствующий акт).
 - 2.2.4. Выявление ответственных и виновных в допущении брака конкретных работников.
 - 2.2.5. Контроль за соблюдением санитарно – гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания, за сроками реализации продуктов.
- 2.3. Возложение на Комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам, не допускается.

3. Состав комиссии

- 3.1. Комиссия утверждается приказом заведующего Учреждения.
- 3.2. Бракеражная комиссия состоит из 4-5 членов. В состав комиссии входят:
 - заведующий Учреждения (председатель комиссии);
 - заместитель заведующего Учреждения;
 - старшая медицинская сестра;
 - председатель трудового коллектива Учреждения.
- 3.3. В состав Комиссии может входить представитель родительской общественности.

4. Деятельность комиссии

- 4.1. Члены Комиссии в любом составе вправе находиться в складских, производственных, вспомогательных помещениях, обеденных залах и других местах во время всего технологического цикла получения, отпуска, размораживания, закладки, приготовления,

раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов.

4.2. Комиссия осуществляет контроль за соответствием технических требований, предъявляемых к продовольственному сырью и пищевым продуктам, поступающим на пищеблок, наличие документов, удостоверяющих их качество и безопасность.

4.3. Выдача (отпуск) воспитанникам готовой пищи из общих котлов, кастрюль, лотков, емкостей и т.п. разрешается только после снятия проб. При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается одна единица упаковки. Ложка, используемая для взятия проб готовой пищи, после каждого блюда ополаскивается горячей водой.

4.4. По результатам проверки каждый член Комиссии может приостановить выдачу (реализацию) не соответствующую установленным требованиям блюда или продукта. Обоснованное решение о браке с последующей переработкой или уничтожением Комиссия принимает большинство голосов.

4.5. Решение Комиссии о браке является основанием для расследования причин, установления виновных лиц, принятия мер по недопущению брака впредь.

4.6. Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций Комиссии достаточно не менее двух ее членов.

5. Права и обязанности комиссии

5.1. Комиссия постоянно выполняет отнесенные к ее компетенции функции.

5.2. Все работники Учреждения обязаны оказывать Комиссии или отдельным ее членам содействие в реализации их функций.

5.3. По устному или письменному запросу Комиссии или отдельных ее членов работники организации обязаны представлять затребованные документы, давать пояснения, письменные объяснения, предъявлять продукты, технологические емкости, посуду, обеспечивать доступ в указанные Комиссией помещения и места.

5.4. На заседания Комиссии по вопросам расследования причин брака обязательно приглашаются лица, имеющие отношение к технологическим процессам или связанные с их нарушением.

5.5. неявка лиц, приглашенных на заседание Комиссии, не является основанием для переноса заседания или отказа в рассмотрении вопроса, если Комиссией не будет принято иное решение.

5.6. Члены Комиссии обязаны осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде (халате, комбинезоне, головном уборе, обуви и т.п.).

5.7. За нарушение настоящего Положения работники Учреждения и члены Комиссии несут персональную ответственность.

Приложение № 1
к Положению о бракеражной комиссии

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, илистый. 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.

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 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.

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 непротертых 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, 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.

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

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. Макароны 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.

5. 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.

ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИИ

1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по 4-х бальной системе:

«Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

«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.

2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

Приложение № 2
к Положению о бракеражной комиссии

План работы бракеражной комиссии

Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
Проведение организационных совещаний	2 раза в год	Председатель комиссии
Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии кладовщика
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1–2 раза в неделю	Члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Член комиссии (ст. воспитатель)
Разъяснительная работа с педагогами	2 раза в год	Председатель комиссии, медицинский работник
Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Член комиссии (ст. воспитатель)
Отчет на Совете Учреждения о проделанной работе комиссии	Декабрь, май	Председатель комиссии

Приложение № 3
к Положению о бракеражной комиссии

Приказ № ____

от «__» _____ 20__ года

**"О создании бракеражной комиссии
на ____/____ учебный год"**

В целях осуществления контроля организации питания воспитанников, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию (далее – комиссия) в составе:

Председатель комиссии: _____ - директор;

Члены комиссии: 1. _____ - старший воспитатель;

2. _____ - повар;

3. _____ – младший воспитатель

2. Работа комиссии регламентируется положением о бракеражной комиссии, утвержденным руководителем Учреждения от _____ № _____.

3. Утвердить план работы комиссии на _____ учебный год.

4. Членам комиссии:

4.1. ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи;

4.2. ежеквартально представлять руководителю отчет о результатах проведенной работы.

5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

И. о. директора

Кузнецва Н. Ю.

С приказом ознакомлены: