****

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года, Уставом МАДОУ-детский сад № 541, СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МАДОУ ежегодно (на учебный год) создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Настоящее Положение о бракеражной комиссии предусматривает план работы комиссии на год **(Приложение№1).** Положение и План работы принимается на Общем собрании работников и вводится в действие на неопределенный срок на основании приказа заведующего.

**2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав**

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием работников. Состав комиссии утверждается приказом заведующего МАДОУ.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3 – 4 членов. В состав комиссии входят:

- Председатель ПК (председатель комиссии);

- Заведующий МАДОУ (член комиссии);

- Заведующий складом (мягкий инвентарь) МАДОУ (представитель ПК), (член комиссии);

- медицинская сестра.

**3. Задачи бракеражной комиссии**

3.1. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке

3.2. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

3.3. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.

3.4. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

3.5. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

3.6.Предотвращение пищевых отравлений, желудочно-­кишечных заболеваний.

**4. Полномочия комиссии**

4.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню ­требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи медсестры, кладовщика, шеф-­повара.

4.2. 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 дегустируются в последнюю очередь.

4.3. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью.

4.4. Заседания бракеражной комиссии оформляются протоколом и скрепляются подписью заведующего и печатью. В протоколе фиксируются обсуждаемые вопросы, предложения и замечания по организации питания в детском саду.

**4.5. Бракеражная комиссия:**

- Контролирует организацию работы на пищеблоке.

- Осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания, определяет Признаки доброкачественности основных продуктов, используемых в детском питании

- Проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения.

- Ежедневно следит за правильностью составления меню и соответствия 10-ти дневному меню, утвержденного приказом заведующего МАДОУ.

- Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи.

- Проводит органолептическую оценку готовой пищи **(Приложение 2**), (температура, внешний вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность).

- Проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы **(Приложение 3)**

- Присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход готовых блюд (по графику).

- Проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах.

- Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей **(Приложение 4)**

- Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

4.6. 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.** **Бракеражная комиссия имеет право**

5.1. Выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в детском саду, контролировать выполнение принятых решений.

5.2. Давать рекомендации, направленные на улучшение питания в МАДОУ -детский сад № 541.

5.3. Ходатайствовать перед администрацией учреждения о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания.

5.4. Составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание недоброкачественных продуктов.

5.5. Определение доброкачественности продуктов бракеражная комиссия проводит по специальной методике **(Приложение № 5)**

**6. Заключительные положения**

6.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

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

Приложение 1

**ПЛАН**

**работы бракеражной комиссии на 2016 год**

**МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОНОМНОГО**

**ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ-**

**ДЕТСКИЙ САД № 541**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Мероприятия**  | **Сроки выполнения** | **Ответственный** |
| Проведение организационных совещаний |  По мере необходимости | Председатель комиссии |
| Отслеживание качества готовых блюд | Регулярно | Члены комиссии |
| Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд | Ежеквартально | Члены комиссии |
| Контроль сроков реализации продуктов | 1 раз в месяц | Члены комиссии в присутствии заведующий складом (продукты) |
| Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд | 1–2 раза в неделю | Члены комиссии |
| Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока | Постоянно | Член комиссии, председатель |
| Разъяснительная работа с педагогами | 3 раза в год | Председатель комиссии,  |
| Работа с родителями (на общих родительских собраниях) | 2 раза в год | Председатель комиссии |

**Приложение 2**

**Методика органолептической оценки пищи**

Под органолептической оценкой пищи понимается определение таких показателей (внешний вид, вкус, аромат, консистенция блюда), которые дают возможность быстро определить качество пищи.

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образ­цов пищи, лучше это проводить при дневном свете. Определяется вне­шний вид пищи, ее цвет. Затем определяется запах пищи. Этот пока­затель особенно важен, так как с помощью обоняния можно устано­вить тончайшие изменения качества пищевых продуктов (особенно мяса, рыбы), связанные с начальными признаками порчи, когда дру­гие установить еще не удается. Запах определяют при той температу­ре, при которой употребляется данное блюдо. Для обозначения запа­хов используют термины: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, пригорелый, гнилостный, кормовой, болотный, илис­тый. Указываются также и специфические запахи, подобные каким-либо продуктам.

Консистенция продуктов определяется органами осязания. Наи­большей чувствительностью обладают кончики пальцев, а также язык, небо, зубы. В процессе процеживания пищи определяют ее мягкость, жесткость, нежность, маслянистость, клейкость, мучнистость, крупнозернистость, рассыпчатость и т. д.

Вкус пищи, как и запах, устанавливается при характерной для нее температуре. Основные вкусовые ощущения: кислый, сладкий, горь­кий, соленый.

При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила пре­досторожности; из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; естественно, вкусовая проба уже не про­водится, если обнаружены внешние признаки разложения продукта (например, неприятный запах), а также в случае подозрения на недо­брокачественность.

**Оценка первых блюд**

Первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в не­большом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блю­да, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготов­ления. Например, буровато-коричневая окраска борща может быть результатом неправильного тушения свеклы. Следует обращать вни­мание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

При оценке внешнего вида супов, борщей проверяют форму нарез­ки овощей и других компонентов, сохранение их в процессе варки (не должно быть сильно разваренных овощей, утративших форму нарез­ки). Целесообразно сравнить набор кореньев и овощей (плотную часть первого блюда) с рецептурой по раскладке.

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

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.

При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо при­сущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, не свойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности или пересола. У супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляет­ся сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

**Оценка вторых блюд**

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Соусным блюдам (гуляш, рагу) дается общая оценка.

При внешнем осмотре блюд обращать внимание на характер на­резки кусков мяса, равномерность порционирования, цвет поверхно­сти и поджаренной корочки с обеих сторон изделия, толщину слоя, панировки. В изделиях из мяса и рыбы определяют цвет, как на повер­хности, так и на разрезе, что позволяет выявить нарушения в техно­логии приготовления блюда. Например, заветренная темная поверх­ность отварных мясных продуктов свидетельствует о длительном хра­нении их без бульона, розово-красный цвет на разрезе котлет говорит о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения фарша или мяса для котлет.

Важным показателем является консистенция блюда, дающая пред­ставление о степени его готовности и отчасти о соблюдении рецепту­ры при его изготовлении (например, мажущаяся консистенция изде­лий из рубленого мяса указывает на добавление в фарш избыточного количества хлеба).

Степень готовности и консистенцию мясопродуктов определяют проколом поварской иглой или деревянной шпилькой, которые долж­ны легко входить в толщину готового продукта.

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

При определении вкуса и запаха обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, она легко при­обретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного 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 крошиться, сохранять форму нарезки.

Крупяные, мучные или овощные гарниры также проверяют по кон­систенции. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна отделяют­ся друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, прове­ряют присутствие в ней необрушенных зерен, комков, посторонних примесей. При оценке консистенции каши ее сравнивают с заплани­рованной по меню-раскладке, что позволяет выявить недовложение.

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

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество чистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид и в 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.

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, с частичками обгоревшего лука, имеет серый цвет, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое та­ким соусом, не вызывает у ребенка аппетита, снижает вкусовые дос­тоинства пищи, а следовательно, и ее усвоение.

**Приложение 3**

**ПАМЯТКА**

**по снятию суточной пробы**

Ежедневно следует оставлять суточную пробу готовой продукции.

Суточная проба отбирается в объеме: порционные в полном объеме, 1 блюдо и гарниры не менее 100 г с целью микробиологического исследования при неблагополучной эпидемиологической ситуации.

Пробу отбирают в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры и салаты в отдельную посуду) и сохраняют в течение 48 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для хранения кисломолочных продуктов при температуре +2 - +6º С.

Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинский работник.

**Приложение 4**

**Инструкция по измерению объема блюд**

Объем первых блюд устанавливается на основании емкости кастрюли или котла и числа заказанных порций.

Масса вторых блюд (каши, пудинги и т.д.) определяется путем взвешивания всех порций в общей посуде с вычетом массы тары и учетом числа порций.

Из порционных блюд (котлеты, биточки, мясо птицы и т.д.) взвешиваются 10 порций вместе и выборочно 2-3 порции, устанавливается средняя масса одной порции.

Отклонения от нормы в одной порции не должны превышать ±3%, но масса 10 порций должна соответствовать норме.

**Приложение 5**

**Признаки доброкачественности основных продуктов, используемых в детском питании**

**Мясо**

Свежее мясо красного цвета, жир мягкий, часто окрашенный в ярко-красный цвет, костный мозг заполняет всю трубчатую часть, не отстает от краев кости. На разрезе мясо плотное, упругое, образую­щаяся при надавливании ямка быстро выравнивается. Запах свеже­го мяса - мясной, свойственный данному виду животного.

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.

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.

**Колбасные изделия**

Вареные колбасы, сосиски, сардельки должны иметь чистую сухую оболочку, без плесени, плотно прилегающую к фаршу. Консистенция на разрезе плотная, сочная. Окраска фарша розовая, равномерная. Запах, вкус изделия без посторонних примесей.

**Рыба**

У свежей рыбы чешуя гладкая, блестящая, плотно прилегает к телу, жабры ярко-красного или розового цвета, глаза выпуклые, прозрач­ные. Мясо плотное, упругое, с трудом отделяется от костей, при нажа­тии пальцем ямка не образуется, а если и образуется, то быстро и полностью исчезает. Тушка рыбы, брошенная в воду, быстро тонет. Запах свежей рыбы чистый, специфический, не гнилостный.

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 пахнущий 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 (ку­сок рыбы или вынутые жабры варят в небольшом количестве воды и определяют характер запаха, выделяющегося при варке пара).

**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.

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

Сметана должна иметь густую однородную консистенцию без кру­пинок белка и жира, цвет белый или слабо-желтый, характерный для себя вкус и запах, небольшую кислотность.

Сметана в детских учреждениях всегда используется после тер­мической обработки.

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 слу­чае его перетопки.

**Яйца**

В детских учреждениях разрешено использовать только куриные яйца. Свежесть яиц устанавливается путем просвечивания их через овоскоп или просмотром на свету через картонную трубку. Можно ис­пользовать и такой способ, как погружение яйца в раствор соли (20 г соли на 1 л воды). При этом свежие яйца в растворе соли тонут, а усох­шие, длительно хранящиеся всплывают.