Муниципальное дошкольное образовательное автономное учреждение «Детский сад

№ 106 «Анютины глазки» комбинированного вида» г. Орска

Адрес: Россия, 462432, Оренбургская область, г. Орск, ул. Андреева 5 «Б»

тел./факс (3537) 44-82-25; факс (3537) 44-52-41

ИНН/КПП 5616006922/561601001ОКПО23981880 , ОГРН1025602076940

<https://106.orsksadik.ru/>

**Утверждено**

Заведующим МДОАУ «Детский сад №106» г. Орска \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.В. Чистикова

Приказ № 33В от 01.09.2022г.

Подписано цифровой подписью: МДОАУ "ДЕТСКИЙ САД

№ 106 " Г. ОРСКА

**Положение о бракеражной комиссии**

**МДОАУ «Детский сад № 106**

**«Анютины глазки» комбинированного вида" г. Орска**

1.1. Бракеражная комиссия создается в ДОО на основе принципов единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением (далее – Учреждение), в соответствии с уставом Учреждения, в целях осуществления контроля организации питания воспитанников, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом Учреждения, а также с родительским комитетом ДОУ.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуются СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением, Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 г. № 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях», Техническим регламентом о безопасности пищевой продукции (ТР ТС 021/2011).

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

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием трудового коллектива Учреждения. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом руководителя Учреждения.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 5 членов. В состав комиссии входят:

руководитель ДОУ (председатель комиссии);

старшая медицинская сестра;

сотрудники ДОУ. **III. Деятельность комиссии**

3.1. Члены бракеражной комиссии:

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;

контролируют организацию работы на пищеблоке;

следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

ежедневно следят за правильностью составления меню;

присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;

осуществляют контроль соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;

проводят органолептическую оценку готовой пищи;

проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся;

проводят просветительскую работу с педагогами и родителями воспитанников.

3.2. Бракеражная комиссия 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 ответственного за написание меню, завхоза, повара.

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.

3.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

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

3.4. Блюда и кулинарные изделия, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиям к раздаче допускаются.

3.5..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. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив записи «К раздаче не допускаю».

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

**IV. Требования к оформлению документации**

4.1. Результаты текущих проверок бракеражной комиссии отражаются журналах: бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, бракеража готовой кулинарной продукции и др. 4.2. Информация о выявленных членами бракеражной комиссии нарушениях фиксируется в актах проверок.

**V. Заключительные положения**

5.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

5.2. Администрация Учреждения при установлении надбавок к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

5.3. Администрация Учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устран Администрация Учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

**Утверждён** приказом заведующего от 01.09.2022 г. № 33В

Заведующий\_\_\_\_\_\_\_Н.В. Чистикова

**План мероприятий**

**по контролю за организацией питания МДОАУ «Детский сад № 106 «Анютины глазки» комбинированного вида г. Орска**

**на 2022 – 2023 уч.год**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Мероприятия** | **Дата** | **Ответственные** |
| **Организационная работа** | | | |
| **1.** | Издание приказов по организации питания  на 2022 год | сентябрь | Заведующий  Чистикова Н.В. |
| **2.** | Разработка плана работы по организации питания в МДОАУ «Детский сад № 106» г. Орска на 2022 год | сентябрь | Заведующий  Чистикова Н.В. |
| **3.** | Заседание Совета по питанию | ежеквартально | Заведующий  Чистикова Н.В. |
| **4.** | Контроль за состоянием и  функционированием технологического оборудования | ежедневно | Повара  Николаева Е.В.,  Хузахметова А.К. |
| **5.** | Обновление и приобретение спецодежды для поваров | апрель | Зам.зав.  Хмуренко О.С. |
| **6.** | Коррекция нормативно-методической  документации для организации контроля за питанием детей в ДОО | сентябрь | Заведующий  Чистикова Н.В.,  ст.воспитатель  Маркова Ю.Г. |
| **7.** | Замена посуды для пищеблока: кастрюли, тазы, ножи, доски.  Приобретение ведер для отходов. | В течение года | Зам.зав.  Хмуренко О.С. |
| **8.** | Своевременная замена колотой посуды. | По мере необходимости | Зам.зав.  Хмуренко О.С. |
| **9.** | Утверждение и апробирование новых  технологических карт | по мере  необходимости | Заведующий  Чистикова Н.В.,  ст.воспитатель  Маркова Ю.Г. |
| **Работа с родителями** | | | |
| **1.** | Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на  сегодня). | ежедневно | Заведующий  Чистикова Н.В.,  ст.воспитатель  Маркова Ю.Г. |
| **2.** | Индивидуальное консультирование  родителей детей с плохим аппетитом. | по мере  необходимости | ст.воспитатель  Маркова Ю.Г.,  воспитатели групп |
| **3.** | Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через  уголки для родителей | ежеквартально | Воспитатели групп |
| **4.** | Фотовыставка «Питание и воспитание» | сентябрь | Заведующий  Чистикова Н.В.,  ст.воспитатель  Маркова Ю.Г. |
| **5.** | Конккурс «Загадки с грядки» | октябрь | Заведующий  Чистикова Н.В.,  ст.воспитатель  Маркова Ю.Г. |
| **6.** | Заседание родительского комитета по организации питания в ДОУ. Выполнение  натуральных норм. | Март | Заведующий  Чистикова Н.В.,  ст.воспитатель  Маркова Ю.Г. |
| **7.** | Выставка детских рисунков «Что у нас в  огороде растёт?» | Июль | Воспитатели групп |
| **Работа с кадрами** | | | |
| **1.** | Проверка знаний СанПиН поваров. | Сентябрь | Заведующий  Чистикова Н.В.,  ст.воспитатель  Маркова Ю.Г. |
| **2.** | Консультация для младших воспитателей  на тему: «Организация процесса питания». | Октябрь | Заведующий  Чистикова Н.В.,  ст.воспитатель  Маркова Ю.Г. |
| **3.** | Оперативный контроль «Привитие культурно - гигиенических навыков». | Ноябрь | Ст.воспитатель  Маркова Ю.Г. |
| **4.** | Производственное совещание:   1. «Роль младшего воспитателя в организации питания детей» 2. «Отчет комиссии по контролю за организацией питания детей в группах» | Октябрь | Заведующий  Чистикова Н.В.,  Николаева Е.В.,  Хузахметова А.К. |
| **5.** | Плановая проверка «Состояние работы по организации питания детей». | апрель | Заведующий  Чистикова Н.В.,  Хмуренко О.А |
| **6.** | Рабочие совещания | 1 раз в месяц | Заведующий  Чистикова Н.В., |
| **Контроль за организацией питания** | | | |
| **1.** | Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции | ежедневно | Кладовщик  Галкина Н.В. |
| **2.** | Соблюдение правил хранения и товарного соседства | ежедневно | Кладовщик  Галкина Н.В. |
| **3.** | Контроль за санитарным состоянием рабочего места | ежедневно | Зам.зав.  Хмуренко О.С.  Кладовщик  Галкина Н.В. |
| **4.** | Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции | ежедневно | Зам.зав.  Хмуренко О.С. |
| **5.** | Соблюдение и выполнение санитарно-  эпидемиологических требований к организации питания | ежедневно | Зам.зав.  Хмуренко О.С. |
| **6.** | Соблюдение технологических инструкций | ежедневно | Повара  Николаева Е.В.,  Хузахметова А.К. |
| **7.** | Снятие суточной пробы и отбор для  хранения | ежедневно | Повар  Николаева Е.В. |
| **8.** | Обеспечение С-витаминизации и  йодирования рациона питания. | Ежедневно | Зам.зав.  Хмуренко О.С. |
| **9.** | Осуществление контроля качества продукции, наличия  товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации | постоянно | Зам.зав.  Хмуренко О.С.  Кладовщик  Галкина Н.В. |
| **10.** | Контроль за закладкой продуктов на  пищеблоке | ежедневно | Зам.зав.  Хмуренко О.С.,  Совет по питанию |
| **11.** | Осуществление входного контроля за  условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков | по мере привоза продуктов | Зам.зав.  Хмуренко О.С.,  Кладовщик  Галкина Н.В. |
| **12.** | Контроль за организацией процесса  кормления в группах | систематически | Совет по питанию,  родители |
| **13.** | Контрольные взвешивания порций на  группах | по мере  необходимости | Совет по питанию  родители |
| **14.** | Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке | постоянно | Зам.зав.  Хмуренко О.С. |
| **15.** | Соблюдение графика выдачи готовой  продукции на группе | ежедневно | Совет по питанию |
| **16.** | Контроль за состоянием уборочного и  разделочного инвентаря на пищеблоке. | 1 раз в месяц | Зам.зав.  Хмуренко О.С. |
| **17.** | Контроль за температурным режимом в холодильных установках. | ежедневно | Кладовщик  Галкина Н.В. |
| **18.** | Снятие остатков продуктов питания на складе | 1 раз в месяц | Зам.зав.  Хмуренко О.С.  Кладовщик  Галкина Н.В. |
| **19.** | Анализ выполнения натуральных норм  питания | 1 раз в месяц | Совет по питанию |
| **Работа с поставщиками** | | | |
| **1.** | Заключение договора на поставку продуктов. | 1 раз в квартал | Заведующий  Чистикова Н.В. |
| **2.** | Подача заявок на продукты. | 2 раза в неделю | Зам.зав.  Хмуренко О.С.  Кладовщик  Галкина Н.В. |
| **3.** | Постоянный контроль за качеством  поставляемых продуктов. | По мере  поступления | Совет по питанию |

# 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 нарез- ки). 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.

# 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 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, 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.