

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №70
комбинированного вида Приморского района Санкт-Петербурга
(ГБДОУ детский сад №70 Приморского района Санкт-Петербурга)**

ПРИНЯТО

Общим собранием работников
ГБДОУ детского сада №70
Приморского района
Санкт-Петербурга
Протокол от 19.02.2021 №5

УТВЕРЖДЕНО

приказом ГБДОУ детского сада №70
Приморского района
Санкт-Петербурга
От 19.02.2021 №7

**ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ДЕТСКОГО САДА №70 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА
ПРИМОРСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

2021 год

1. Общие положения

1.1. В целях осуществления контроля организации питания воспитанников, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду №70 комбинированного вида Приморского района Санкт-Петербурга (далее – Образовательное учреждение) создается и действует Бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией Образовательного учреждения, Советом по питанию.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, разработанными технологическими картами.

4. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке Образовательного учреждения, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

2. Управление и структура Бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего. Состав Бракеражной комиссии, сроки ее полномочий оформляются приказом заведующего.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 4 членов.

3. Полномочия Бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил и условий их хранения;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- контролирует полноту вложения продуктов в котел, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой продукции (определение ее цвета и запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.);

3.2. Содержание и формы работы.

3.2.1. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно Бракеражная 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 медработника, кладовщика, повара. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав 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.

3.2.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью. Журнал хранится у кладовщика.

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

3.2.4. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

3.2.5. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

3.2.6. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

3.2.7. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям запах, резко кислый или горький вкус, излишне количество соли. Недоваренным, недожаренным, подгорелым, утратившим свою форму блюдам, имеющим несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия.

Такое блюдо не допускается к раздаче, и Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

3.2.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная Бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при заведующем. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

3.2.9. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточной пробы.

3.2.10. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

3.2.11. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

4. Заключительные положения

4.1. Настоящее Положение о Бракеражной комиссии Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада №70 комбинированного вида Приморского района Санкт-Петербурга вступает в силу с даты его утверждения заведующим ГБДОУ и действует до принятия нового.