

ЧАСТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«РЖД ДЕТСКИЙ САД № 38»

(РЖД детский сад № 38)

СОГЛАСОВАНО:

Председатель ППО

РЖД детского сада № 38

_____ Ю.Н. Роева

01.10.2024 г.

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий

РЖД детским садом № 38

_____ А.Н. Рыспаева

Приказ от 01.10.2024 г. № 52-ОД

**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
частного дошкольного образовательного учреждения
«РЖД детский сад № 38»**

г. Омск, 2024

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение о бракеражной комиссии частного дошкольного образовательного учреждения «РЖД детский сад № 38» (далее соответственно – Положение, Учреждение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», ГОСТ 31986-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

1.2. Положение составлено для контроля за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи и выполнением санитарно-гигиенических требований.

1.3. Положение определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности бракеражной комиссии.

2. Порядок создания бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия формируется заведующим Учреждения. Персональный состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего Учреждения.

2.2. В состав бракеражной комиссии входят:

2.2.1. председатель – заведующий Учреждением;

2.2.2. члены комиссии:

- работник пищеблока;
- медицинский работник;
- воспитатель.

2.3. Отсутствие отдельных членов бракеражной комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций комиссии достаточно не менее трех ее членов.

2.4. При необходимости в состав бракеражной комиссии приказом заведующего Учреждением могут включаться работники, чьи должности не указаны в пункте 2.2 настоящего Положения, а также специалисты и эксперты, не являющиеся работниками Учреждения.

2.5. Председатель бракеражной комиссии является ее полноправным членом. В случае равенства голосов при голосовании голос председателя бракеражной комиссии является решающим.

3. Основные цели и задачи бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия создается с целью осуществления постоянного контроля качества готовых блюд, приготовленных в пищеблоке Учреждения.

3.2. Задачи бракеражной комиссии:

- контроль массы всех готовых блюд (штучных изделий, порционных блюд, продукции к блюдам);

- органолептическая оценка всех готовых блюд (состав, вкус, температура, запах, внешний вид, готовность).

3.3. Возложение на бракеражную комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам ее создания, не допускается.

3.4. Решения, принятые бракеражной комиссией в рамках имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные к исполнению всеми работниками образовательной организации либо теми, кому они непосредственно адресованы, если в таких решениях прямо указаны работники Учреждения.

4. Права и обязанности бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия вправе:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания;

- ходатайствовать о поощрении или наказании работников пищеблока Учреждения;

- находиться в помещениях пищеблока для проведения бракеража готовых блюд.

4.2. Бракеражная комиссия обязана:

- ежедневно являться на бракераж готовой пищевой продукции за 20 минут до начала раздачи;

- добросовестно выполнять возложенные функции: отбирать пробы готовой пищевой продукции, проводить контрольное взвешивание и органолептическую оценку;

- выносить одно из трех обоснованных решений: допустить к раздаче, направить на доработку, отправить в брак;

- ознакомиться с меню, таблицами выхода и состава продукции, изучить технологические и калькуляционные карты приготовления пищи, качество которой оценивается;

- своевременно сообщить руководству Учреждения о проблемах здоровья, которые препятствуют осуществлению возложенных функций;

- осуществлять свои функции в специально выдаваемой одежде: халате, шапочке, перчатках и обуви;

- перед тем как приступить к своим обязанностям, вымыть руки и надеть специальную одежду;

- присутствовать на заседании при руководителе учреждения по вопросам расследования причин брака готовых блюд;

- фиксировать результаты бракеража в учетных документах: в журнале бракеража готовой кулинарной продукции и акте выявления брака (по необходимости).

5. Деятельность бракеражной комиссии

- 5.1. Деятельность комиссии регламентируется настоящим Положением, действующими санитарными правилами, ГОСТ.
- 5.2. Члены бракеражной комиссии несут персональную ответственность за выполнение возложенных на них функций и за вынесенные в ходе деятельности решения.
- 5.3. Для оценки контроля массы и органолептической оценки члены бракеражной комиссии используют порядки, указанные в приложениях № 1 и 2 к настоящему Положению.
- 5.4. Работники Учреждения обязаны содействовать деятельности бракеражной комиссии: представлять затребованные документы, давать пояснения, предъявлять пищевые продукты, технологические емкости, посуду и т. п.

6. Заключительные положения

- 6.1. Положение о бракеражной комиссии разрабатывается и утверждается руководителем Учреждения, а также согласовывается с профсоюзным комитетом Учреждения.
- 6.2. Настоящее Положение о бракеражной комиссии вступает в силу со дня его утверждения.
- 6.3. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.
- 6.4. Настоящее Положение действует до принятия нового.

ПОРЯДОК
оценки контроля массы готовых блюд

Для контроля средней массы блюда надо взять электронные или циферблатные весы с ценой деления 2 г и взвесить на них количество продукции, указанной в таблице 1. Затем фактические показатели средней массы продукции надо сравнить с нормами выхода, которые указаны в меню. Если масса имеет отрицательные отклонения, то продукция не допускается к реализации. При вынесении решения учитывается допустимый предел отклонения, указанный в таблице 2.

Таблица 1. Количество продукции, отбираемое для контрольного взвешивания

Наименование	Количество
Кондитерские и булочные изделия	10 шт.
Блюда: • из мяса, мяса птицы, рыбы с гарнирами и соусами; • из картофеля, овощей и бобовых; • из круп и макаронных изделий со сметаной или соусом; • из яиц, творога со сметаной или соусами. А также: • холодные закуски.	3 порции
Сливочное масло	10–20 порций
Супы с мясом, мясом птицы, рыбой	10 порций
Котлеты, биточки	10 шт./порций
Горячие и холодные напитки собственного производства	3 порции

Таблица 2. Предел допускаемых отрицательных отклонений массы пищевой продукции

Масса блюд, напитков, г или мл	Предел допускаемых отрицательных отклонений	
	%	г или мл
5–50 включительно	10	—
50–100 включительно	—	5
100–200 включительно	5	—
200–300 включительно	—	10
300–500 включительно	3	—
500–1000 включительно	—	15

ПОРЯДОК органолептической оценки готовых блюд

Для дачи органолептической оценки из общей емкости с готовой пищевой продукцией отбирают бракеражную пробу для каждого члена комиссии в объеме:

- трех ложек – жидкой продукции. Содержимое емкости, в которой готовили пищу, перемешивают и отбирают образец продукции на тарелку. У каждого члена комиссии в тестируемой пробе должны содержаться все основные компоненты блюда;
- одного изделия или блюда – продукции плотной консистенции. Блюда и изделия сначала оценивают внешне, а затем нарезают на общей тарелке на тестируемые порции.

Для дачи органолептической оценки используют методику, указанную в таблице 1. Сначала оценивают блюда, имеющие слабовыраженный запах и вкус, затем приступают к продукции с более интенсивными показателями, сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь. При дегустации проб продукции сохраняют порядок их представления без возврата к ранее дегустируемым пробам. После оценки каждого образца снимают послевкусие, используя нейтрализующие продукты (белый хлеб, негазированную питьевую воду).

Оценку продукции дает каждый член комиссии с помощью характеристик, которые установлены в таблице 2. Общую оценку качества готовой продукции рассчитывают как среднее арифметическое значение оценок всех членов комиссии с точностью до одного знака после запятой. В случае обнаружения недостатков или дефектов оцениваемой продукции проводят снижение максимально возможного балла в соответствии с рекомендациями, приведенными в приложении Б к ГОСТ 31986-2012.

Таблица 1. Методика проведения оценки продукции

Продукция	Как оценивают
Суп	Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Оценку супа проводят без добавления сметаны. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой, например наличие лука или петрушки. Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Затем пробуют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она предусмотрена рецептурой.
Соус	Определяют консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем оценивают цвет, состав, правильность формы нарезки, текстуру наполнителей, а также запах и вкус.
Вторые, холодные и сладкие блюда или изделия	Блюда и изделия с плотной структурой после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на тестируемые порции.
Полуфабрикаты, изделия и блюда из тушеных и запеченных овощей	Отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом.
Изделия и блюда из отварных и жареных овощей	Вначале оценивают внешний вид – правильность формы нарезки, а затем текстуру (консистенцию), запах и вкус.
Изделия и блюда из круп и макаронных изделий	Продукцию тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их текстуру: разваренность и слипаемость.
Изделия и блюда из рыбы	Проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры; правильность подготовки полуфабрикатов – нарезку, панировку; текстуру; запах и вкус изделий.

Изделия и блюда из мяса и птицы	Оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: правильность формы нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглой согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда. Для мясных соусных блюд отдельно оценивают все составные части: основное изделие, соус, гарнир; затем пробуют блюдо в целом.
Холодные блюда, салаты и закуски	Особое внимание обращают на внешний вид блюда – правильность формы нарезки основных продуктов, их текстуру.
Мучные кулинарные изделия	Исследуют внешний вид: характер поверхности теста, цвет и состояние корочки, форму изделия, состав, оценивают запах и вкус.
Мучные кондитерские и булочные изделия	Обращают внимание на состояние поверхности, ее отделку, цвет и состояние корочки, отсутствие отслоения корочки от мякиша, толщину и форму изделий. Затем оценивают состояние мякиша: пропеченность, отсутствие признаков непромеса, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала. Далее оценивают запах и вкус изделия в целом.

Таблица 2. Методика дачи оценки продукции

Характеристики продукции	Оценка
Не имеет недостатков. Органолептические показатели соответствуют требованиям нормативных и технических документов.	разрешено
Имеет значительные дефекты: присутствуют посторонние привкусы или запахи; пересолено; недоварено; подгорело; утратило форму и т. д.	не разрешено

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

РЖД ДЕТСКИЙ САД № 38, Рыспаева Александра Николаевна, Заведующий

26.09.24 13:25 (MSK)

Простая подпись