

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 72 Приморского района Санкт-Петербурга
(ГБДОУ детский сад № 72 Приморского района Санкт-Петербурга)**

ПРИНЯТО

Решением общего собрания работников
ГБДОУ детский сад № 72
Приморского района Санкт-Петербурга
Протокол от 30.08.2024 №1-24

УТВЕРЖДЕНО:

Приказом ГБДОУ детский сад № 72
Приморского района Санкт-Петербурга
от 30.08.2024 № 46 п.4-ОД

**Положение о бракеражной комиссии
государственного бюджетного дошкольного образовательного
учреждения детский сад № 72 Приморского района Санкт-Петербурга**

I. Общие положения

1.1. Положение о бракеражной комиссии государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 72 Приморского района Санкт-Петербурга (далее – Положение) 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 в рамках мероприятия ХАССП 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.

II. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Персональный состав бракеражной комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом руководителя ДОО.

2.2. Бракеражная комиссия создается в составе не менее чем трех человек.

В состав бракеражной комиссии входят:

Председатель - представитель администрации ДОО;

Члены комиссии:

- заместитель заведующего по АХР;
- медицинский работник;
- ответственный за организацию питания.

2.3. При необходимости в состав бракеражной комиссии приказом руководителя ДОО могут включаться работники, чьи должности не указаны в пункте 2.2 настоящего Положения, а также специалисты и эксперты, не являющиеся работниками ДОО.

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

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

III. Основные цели и задачи бракеражной комиссии

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

3.2. Задачи бракеражной комиссии:

- контроль массы всех готовых блюд (штучных изделий, полуфабрикатов, 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 ДОО либо теми, кому они непосредственно адресованы, если в таких решениях прямо указаны работники ДОО.

IV. 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;
- 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 ДОО 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 ДОО 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).

V. Деятельность бракеражной комиссии

5.1. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, действующими санитарными правилами, ГОСТ.

5.2. Для оценки контроля массы и органолептической оценки члены бракеражной комиссии используют порядки, указанные в приложениях № 1 и 2 к настоящему Положению.

5.3. Работники ДОО обязаны содействовать деятельности бракеражной комиссии: представлять затребованные документы, давать пояснения, предъявлять пищевые продукты, технологические емкости, посуду и т. п.

VI. Заключительные положения

6.1. Члены бракеражной комиссии несут персональную ответственность за выполнение возложенных на них функций и за вынесенные в ходе деятельности решения.

6.2. Настоящее Положение является локальным нормативным актом ДОО, рассматривается и принимается общим собранием работников с учетом мнения профсоюзного комитета ДОО и утверждается приказом руководителя ДОО.

Положение принимается на неопределенный срок.

6.3. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с установленным порядком. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

6.4. Вопросы, не урегулированные настоящим Положением, подлежат урегулированию в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и локальными нормативными актами ДОО.

Приложения к Положению о бракеражной комиссии государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 72 Приморского района Санкт-Петербурга (далее - Положение о бракеражной комиссии):

Приложение №1. Порядок оценки контроля массы готовых блюд

Приложение №2. Порядок органолептической оценки готовых блюд

Приложение №3. Примерный план работы бракеражной комиссии на учебный год

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**

Что взвешивают	В каком количестве
Штучные полуфабрикаты, кулинарные, кондитерские и булочные изделия	10 шт.
Блюда: <ul style="list-style-type: none"> ▪ из мяса, мяса птицы, рыбы, кролика, дичи с гарнирами и соусами; ▪ из картофеля, овощей, грибов и бобовых; ▪ из круп и макаронных изделий с жиром, сметаной или соусом; ▪ из яиц, творога со сметаной или соусами; ▪ мучные с жиром, сметаной и иными продуктами. А также: <ul style="list-style-type: none"> ▪ холодные и горячие закуски; ▪ супы без мяса, мяса птицы, рыбы; ▪ десерты, сладкие блюда с сахаром, сиропом, соусом или иными продуктами 	3 порции
Сливочное масло, сметана, соусы	10–20 порций
Голубцы, кабачки, помидоры, баклажаны и другие фаршированные овощи	2 порции
Супы с мясом, мясом птицы, рыбой, морепродуктами	10 порций
Сладкие супы с фруктами, гарнирами и сметаной	3 порции
Бутерброды	10 шт.
Котлеты, биточки, бифштексы, шницели, тефтели, рулеты из мяса, мяса птицы, рыбы, кролика, дичи, круп, овощей, оладьи, блинчики, блины, сладкие блюда, пирожки и другие кулинарные изделия, в том числе порционируемые	10 шт. или порций
Горячие и холодные напитки собственного производства, соки свежевыжатые	3 порции
Коктейли собственного производства	2 порции
Нарезанные торты, штучные и нарезанные пирожные, рулеты с начинками, кексы, мучные восточные сладости, пряники, коврижки, булочные изделия, в том числе мучные кулинарные, конфеты	10 шт.

Таблица 2. **Предел допускаемых отрицательных отклонений массы пищевой продукции**

Масса кулинарных полуфабрикатов и изделий, 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, сухое пресное печенье, молотый кофе или 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

Полуфабрикаты, изделия и блюда из отварных и жареных овощей	Вначале оценивают внешний вид – правильность формы нарезки, а затем текстуру (консистенцию), запах и вкус
Полуфабрикаты, 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
Полуфабрикаты, изделия и блюда из рыбы	Проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры; правильность подготовки полуфабрикатов – нарезку, панировку; текстуру; запах и вкус изделий
Полуфабрикаты, 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, полуфабрикаты, салаты и закуски	Особое внимание обращают на внешний вид блюда – правильность формы нарезки основных продуктов, их текстуру
Сладкие блюда	Учитывают групповые особенности блюд, а также: <ul style="list-style-type: none"> ▪ у железированных блюд, муссов и кремов вначале определяют состояние поверхности, вид на разрезе или изломе и цвет. Кроме того, оценивают способность сохранять форму в готовом блюде. Особое внимание обращают на текстуру, затем оценивают запах и вкус; ▪ сладких горячих блюд (суфле, пудинги, гренки, горячие десерты) вначале исследуют внешний вид – характер поверхности, цвет и состояние корочки; массу на разрезе или изломе – пропеченность, отсутствие закала. ▪ Затем оценивают запах и вкус
Мучные кулинарные полуфабрикаты и изделия	Исследуют внешний вид: характер поверхности теста, цвет и состояние корочки у блинов, оладьев, пирожков и т. д., форму изделия. Обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша: его сочность, степень готовности, состав. Затем оценивают запах и вкус
Мучные кондитерские и булочные полуфабрикаты и 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. После этого оценивают качество отделочных полуфабрикатов по следующим признакам: состояние кремовой массы, помады, желе, глазури, их пышность, пластичность. Далее оценивают запах и вкус изделия в целом

Таблица 2. Методика дачи оценки продукции

Характеристики продукции	Балл и оценка
<p>Не имеет недостатков. Органолептические показатели соответствуют требованиям нормативных и технических документов</p>	<p>5 баллов (отлично)</p>
<p>Имеет незначительные или легкоустраняемые недостатки. В числе незначительных или легкоустраняемых недостатков могут быть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус; - неравномерная форма нарезки; недостаточно соленый вкус; - и т. д. 	<p>4 балла (хорошо)</p>
<p>Имеет значительные недостатки, но пригоден для реализации без переработки. В числе недостатков могут быть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подсыхание поверхности; - нарушение формы изделия; - неправильная форма нарезки овощей; - слабый или чрезмерный запах специй; - жидкость в салатах; - жесткая текстура или консистенция мяса - и т. д. 	<p>3 балла (удовлетворительно)</p>
<p>Имеет значительные дефекты:</p> <ul style="list-style-type: none"> - присутствуют посторонние привкусы или запахи; - пересолено; - недоварено; - подгорело; - утратило форму - и т. д. 	<p>2 балла (неудовлетворительно)</p>

**Примерный план работы бракеражной комиссии
на 20__ - 20__ учебный год**

№ п/п	Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
1.	Проведение организационных совещаний	Еженедельно	Председатель комиссии
2.	Органолептическая оценка качества продукции	Ежедневно	Члены комиссии
3.	Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
4.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Члены комиссии
5.	Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии кладовщика
6.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1–2 раза в неделю	Члены комиссии
7.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Член комиссии (мед. работник, председатель)
8.	Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии, мед. работник
9.	Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
10.	Отчет на общем собрании работников ДОО о проделанной работе комиссии	Декабрь, май	Председатель комиссии