Приложение 1

 к приказу № 21-оп

 от «09» января 2020 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о бракеражной комиссии МБДОУ № 56**

**1.Общие положения**

1.1.Настоящее Положение регламентирует деятельность бракеражной комиссии, созданной в целях усиления контроля за качеством питания в МБДОУ детский сад №56 г. Пензы (далее учреждение). Данное положение распространяется и на Филиал «Сказка» МБДОУ № 56.

1.2. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего учреждения в начале года, сроком на один год.

1.3. Бракеражная комиссия состоит из председателя и членов комиссии. В состав бракеражной комиссии входят: сотрудники учреждения, медицинский работник (при наличии).

1.4. Бракеражная комиссия руководствуется в своей деятельности действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами и нормативами, Уставом учреждения.

**2. Полномочия бракеражной комиссии**

2.1.Члены бракеражной комиссии уполномочены:

- участвовать при приеме пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок учреждения;

- осуществлять контроль за исполнением требований санитарных норм к безопасности и качеству каждого вида пищевой продукции, поступающей на пищеблок, в т.ч. проверять наличие сопроводительной документации (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение и т.п.);

- следить за соблюдением правил и условий хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья;

- осуществлять контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;

- следить за соответствием фактического (ежедневного) меню, примерному меню;

- присутствовать при закладке продуктов питания для производства готовых блюд, осуществлять контроль за выходом готовых блюд;

- осуществлять контроль за производством готовых блюд в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий;

- осуществлять контроль за наличием контрольного блюда и суточной пробы;

- проводить органолептическую оценку готовой пищи и регистрировать результаты в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

 2.2. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку.
2.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован, хранится у медицинской сестры. Ответственность за ведение журнала возлагается на медсестру, в её отсутствие на начальника хозяйственного отдела.
 2.4. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, шеф-повар и повара, участвующие в приготовлении блюд.

**3**. **Методика органолептической оценки пищи**

3.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет, запах.

3.2. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

3.3. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила

предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

3.4. Каждая группа и вид блюд (изделий) имеет специфические свойства и соответствующий им показатель. В пределах группы блюд при их оценке необходимо обращать особое внимание на наиболее характерные свойства.

Характеристика органолептических свойств основных групп блюд (изделий) приводится в технологической карте приготовления блюд.

**4. Критерии оценки качества блюд**

4.1. Органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.
4.2. Отрицательная органолептическая оценка обсуждается на совещаниях при заведующем МБДОУ и на планерках. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к ответственности.
4.3. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд, и изделий - путем взвешивания порций, взятых при отпуске воспитанникам.

**5. Оценка организации питания в МБДОУ**

5.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по четырех балльной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

5.3. Администрация учреждения при установлении надбавок к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки.

5.4. Администрация учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.