

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
центр развития ребенка – детский сад №60 Красносельского района
Санкт-Петербурга
(ГБДОУ ЦРР – детский сад №60 Красносельского района СПб)

ПРИНЯТО

Общим собранием работников
Образовательного учреждения
Протокол от 16.04.2024 № 3

УТВЕРЖДЕНО

Приказом от 16.04.2024 № 56-АХД

ПРИНЯТО

С учетом мнения родителей
(законных представителей):
Советом родителей
(законных представителей)
воспитанников
Протокол от 15.04.2024

**Положение о бракеражной комиссии
Государственного бюджетного дошкольного образовательного
учреждения центра развития ребенка-детского сада № 60 Красносельского
района Санкт-Петербурга**

Санкт-Петербург

2024

1. Общие положения

- 1.1. Настоящие Положение о бракеражной комиссии Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения центра развития ребенка-детского сада № 60 Красносельского района Санкт-Петербурга (далее – «Положение», «комиссия» и «организация») разработано в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, ГОСТ Р 54607.1-2011 «Национальный стандарт РФ. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям», ГОСТ Р 54607.2-2012 «Национальный стандарт РФ. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний», ГОСТ 31986-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».
- 1.2. Настоящее Положение определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности комиссии.

2. Порядок формирования комиссии

- 2.1. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с Положением формируется из числа работников ГБДОУ. Персональный состав комиссии утверждает заведующий ГБДОУ приказом. В состав комиссии входят восемь членов:
Председатель – представитель администрации.
Члены комиссии:
- работник пищеблока;
- кладовщики;
- работники хозяйственной части;
- медицинские сестры по согласованию.
- 2.2. Отсутствие отдельных членов комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций комиссии достаточно не менее трех ее членов.
- 2.3. При необходимости в состав комиссии приказом заведующего могут включаться работники ГБДОУ, чьи должности не указаны в пункте 2.1. настоящего Положения, а также специалисты и эксперты, не являющиеся работниками ГБДОУ.
- 2.4. Председатель комиссии является ее полноправным членом. В случае равенства голосов при голосовании в комиссии голос председателя является решающим.

3. Основные цели и задачи комиссии

- 3.1. Комиссия создается с целью осуществления постоянного контроля качества пищевой продукции, приготовленной на пищеблоке ГБДОУ.
- 3.2. Задачи создания и деятельности комиссии:

- контроль массы всех пищевых продуктов (штучных изделий, полуфабрикатов, порционных блюд, продукции к блюдам);
- органолептическая оценка всей готовой пищевой продукции (состав, вкус, температура, запах, внешний вид, готовность).

- 3.3. Возложение на комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам, не допускается.
- 3.4. Решения, принятые комиссией в рамках, имеющих у нее полномочий, содержат указания, обязательные для исполнения всеми работниками ГБДОУ либо, если в таких решениях прямо указаны работники ГБДОУ, непосредственно которым они адресованы для исполнения.

4. Права, обязанности членов комиссии

- 4.1. Члены комиссии вправе:
- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания;
 - ходатайствовать о поощрении или наказании работников пищеблока;
 - находиться в помещениях пищеблока для проведения бракеража готовой пищевой продукции.
- 4.2. Члены комиссии обязаны:
- 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 калькуляционные карты приготовления пищи, качество которой оценивается;
 - своевременно сообщить руководству ГБДОУ о проблемах здоровья, которые препятствуют осуществлению возложенных на них функций;
 - осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде: халате, шапочке, перчатках и обуви;
 - перед тем как приступить к своим обязанностям, вымыть руки и надеть стерильную одежду;
 - присутствовать на заседании при заведующем ГБДОУ по вопросам расследования причин брака готовой пищевой продукции;
 - фиксировать результаты бракеража в учетных документах: в журнале бракеража готовой кулинарной продукции и акте (при выявлении брака).

5. Деятельность комиссии

- 5.1. Деятельность комиссии регламентируется настоящим Положением, действующими санитарными правилами, ГОСТами.
- 5.2. Для оценки контроля массы и органолептической оценки члены комиссии используют порядки, указанные в приложениях № 1 и 2 к настоящему Положению.
- 5.3. Работники ГБДОУ обязаны содействовать деятельности комиссии:

- представлять затребованные документы, давать пояснения, предъявлять пищевые продукты, технологические емкости, посуду.

6. Заключительные положения

- 6.1. Члены комиссии работают на добровольной основе.
- 6.2. Члены комиссии несут персональную ответственность за выполнение возложенных на них функций и за вынесенные в ходе деятельности решения.
- 6.3. Заведующему ГБДОУ вправе учитывать работу членов комиссии при премировании.

Приложение № 1
к Положению о бракеражной комиссии
ГБДОУ ЦРР-детского сада № 60
Красносельского района СПб

Порядок оценки контроля массы готовых пищевых продуктов

Для контроля средней массы блюда надо взять электронные весы с ценой деления 2г 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 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: - из мяса, мяса птицы, рыбы с гарнирами и соусами; - из картофеля, овощей и бобовых ; - из круп и макаронных изделий сметаной или соусом; - из яиц, творога со сметаной или соусами; - мучные, сметаной и иными продуктами. А также: - холодные и горячие закуски; - супы без мяса, мяса птицы, мяса; - десерты, сладкие блюда с сахаром, соусами или иными продуктами	3 порции
Сливочное масло, сметана, соусы	10-20 порций
Голубцы и другие фаршированные овощи	2 порции
Супы с мясом, мясом птицы	10 порций
Котлеты, биточки, круп, овощей, пирожки и другие кулинарные изделия, в том числе порционируемые	10 шт. или порций
Горячие и холодные напитки собственного производства	3 порции

Таблица 2. Предел допускаемых отрицательных отклонений массы пищевой продукции

Масса изделий, блюд, напитков, г или мл	Предел допускаемых отрицательных отклонений	
	%	г или мл
Св.5до 50 включ.	10	-
Св. 50-100 включ.	-	5
Св. 100-200 включ.	5	-
Св.200-300 включ.	-	10
Св.300-500 включ.	3	-
Св. 500-1000 включ.	-	15

Приложение № 2
к Положению о бракеражной комиссии
ГБДОУ ЦРР-детского сада № 60
Красносельского района СПб

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 которых 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 – продукция 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, печенье, какао порошок или 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 изделия	Блюда и изделия с плотной структурой после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на тестируемые порции

Изделия и блюда из тушеных овощей	Отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом
Изделия и блюда из отварных 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 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 протоколом щупа согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда. Для мясных соусных блюд отдельно оценивают все его составные части: основное изделие, соус, гарнир; затем пробуют блюдо в целом.
Холодные блюда, полуфабрикаты салатов и закусок	Особое внимание обращают на внешний вид блюда: правильность формы нарезки основных продуктов, их текстуру
Мучные изделия	Исследуют их внешний вид: характер поверхности теста, цвет и состояние корочки у пирожков, отслоение 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

Характеристика продукции	Балл и оценка
Не имеет недостатков. Органолептические показатели соответствуют требованиям нормативных и технических документов	5 баллов (отлично)
Имеет незначительные или легкоустраняемые недостатки. Например: -типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус;	4 балла (хорошо)

-неравномерная форма нарезки; недостаточно соленый вкус и т.д.	
Имеет значительные недостатки, но пригоден для реализации без переработки. В числе недостатков могут быть: -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.	3 балла (удовлетворительно)
Имеет значительные дефекты: -присутствуют посторонние привкусы или запахи; -пересолено; -недоварено;	2 балла (неудовлетворительно)