


**Краевое государственное казенное учреждение для детей-сирот
и детей, оставшихся без попечения родителей
«Ачинский детский дом»**

СОГЛАСОВАНО
Представитель трудового
коллектива КГКУ
«Ачинский детский дом»

Е.А.Карачагина
«21» 09 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор КГКУ «Ачинский детский дом»

В.А.Антропова
«21» 09 2021 г.
Приказ № 438/от 21.09.21 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

**о комиссии по контролю за организацией и качеством питания,
бракеражу готовой продукции в детском доме.**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в детском доме (далее - Положение) разработано в соответствии Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, Федеральным законом № 29 – ФЗ от 02 января 2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», а также Уставом КГКУ «Ачинский детский дом».

1.2. Настоящее Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в детском доме определяет цель, задачи и функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (далее комиссия), регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

1.3. Настоящее Положение разработано в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией и качеством питания, технологией приготовления пищи, качеством продуктов питания, используемых для приготовления пищи, а также соблюдения санитарно - гигиенических требований при хранении, приготовлении и раздаче пищи.

1.3. Положение утверждается приказом директора по согласованию с представителем трудового коллектива.

2. Создание бракеражной комиссии и ее полномочия

2.1. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом директора на каждый год.

2.2. В состав бракеражной комиссии, не менее трех человек, могут входить: директор, заместитель директора по воспитательной работе, заместитель директора по административно-хозяйственной работе, медицинский работник, представитель органа общественного самоуправления (профкома), кладовщик, педагоги.

2.3. Основными полномочиями бракеражной комиссии является:

- обеспечение качества поступающих продуктов питания, соблюдение графика их поставки с учетом цикличного меню и рационов питания для воспитанников учреждения;
- обеспечение наличия сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность поступивших в организацию пищевых продуктов (сертификаты соответствия, удостоверение качества, ветеринарно-санитарная экспертиза, исходные данные изготовителя о продукте питания, поставщика пищевых продуктов на каждую партию пищевых продуктов и т.д.);
- соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

- соблюдение условий хранения, сроков реализации пищевых продуктов и готовой пищи, обработки плодоовощной продукции;
- проверка на соответствие санитарно-гигиеническим нормам и правилам складских помещений и условий хранения в них;
- соблюдение натуральных норм питания воспитанников;
- контроль за соблюдением сроков годности продуктов питания;
- ежедневный контроль за соблюдением меню;
- периодическое присутствие при закладке продуктов для приготовления пищи и проверка выхода готовых блюд;
- контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом (включающем внешний вид пищи, ее цвет, запах, консистенцию, жесткость, сочность, вкусовые качества и т.д.).
- проверка соответствия объемов приготовленной пищи объему разовых порций и количеству детей;
- осуществление мониторинга удовлетворенности качеством питания и организации питания;
- контроль за организацией работы на пищеблоке;
- контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- контроль за ведением документации ответственными лицами.

2.4. Члены комиссии работают на добровольной основе.

2.5. Администрация учреждения при установлении стимулирующих надбавок к должностным окладам работников вправе учитывать работу членов комиссии.

3. Организация деятельности комиссии

3.1. Работа комиссии осуществляется в соответствии с Планом мероприятий по контролю за организацией питания, утвержденным директором учреждения и настоящим Положением.

3.2. Комиссия правомочна осуществлять свою деятельности (непосредственно бракераж готовой продукции, проверки и пр.) при составе комиссии не менее 3-х человек.

3.3. Проведение организационных совещаний комиссии (планирование, отчеты проверок) проводится 1 раз в квартал.

3.4. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседаниях комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

3.5. Заседания комиссии оформляется протоколом и доводятся до сведения администрации учреждения.

3.6. Замечания и нарушения, выявленные комиссией, заносятся в бракеражный журнал.

3.7. Работники пищеблока должны безотлагательно приступить к устранению выявленных замечаний и нарушений.

4. Оценка организации питания.

4.1. Комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с основным и ежедневным меню.

4.2. В меню должно быть проставлены дата, количество детей, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено директором, должны стоять подписи медицинского работника, кладовщика, повара.

4.3. Бракеражную пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

4.4. 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.

4.5. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи (входящие в состав бракеражной комиссии) должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (см. раздел 5 настоящего Положения).

4.6. Оценка качества блюд заносится в «Журнал бракеража готовой продукции» до начала выдачи готовой продукции. Оформляется подписями всех членов комиссии. Журнал должен храниться у медицинской сестры.

4.7. 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.

4.8. 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.

4.9. 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).

4.10. Оценка «неудовлетворительно» (брак) дается блюдам и кулинарным изделиям имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

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

4.12. Комиссия также 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.

4.13. 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).

5. Органолептическая оценка

5.1. Методика органолептической оценки.

5.1.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образца готового блюда. Осмотр лучше производить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид готового блюда, его цвет.

5.1.2. Определяется запах приготовленного блюда. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха используются следующие признаки: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный и т.д. Специфический запах определяется: селедочный, чесночный, мятный, ванильный т.д.

5.1.3. Вкус приготовленного блюда следует устанавливать, как и запах, при характерной для него температуре. При снятии пробы необходимо выполнять следующие правила предосторожности:

- из сырых продуктов, пробуются только те, которые могут использоваться в сыром виде;

- вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случаях предположения, что продукт явился причиной отравления.

5.2. Органолептическая оценка первых блюд.

5.2.1. Для органолептической оценки первого блюда, оно тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии при приготовлении. Следует обратить внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнений.

При оценке внешнего вида супов и борщей проверяется форма нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе приготовления, не должны присутствовать утратившие форму продукты и овощи.

Обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготовленных из мяса и рыбы.

5.2.2. При осуществлении органолептической приемки пюрированных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечают густоту, однородность консистенции, наличие не протертых частиц. Пюрированный суп должен быть однородным по своей массе, без отслоения жидкости на его поверхности.

5.2.3. При определении вкуса и запаха отмечают:

- наличие у блюда присущего ему цвета и запаха;
- отсутствие посторонних вкусов и запахов;
- наличие горечи;
- наличие несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности;
- наличие недосоленности или пересола;

5.2.4. У заправочных и прозрачных супов вначале, пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус.

Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале, его пробуют без сметаны.

5.2.5. Запрещаются к употреблению блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными и переваренными продуктами, резкой кислотностью и пересолом.

5.3. Органолептическая оценка второго блюда.

5.3.1. В блюдах, отпускаемых с гарнирами и соусами, все основные части оцениваются отдельно, оценка блюд дается общая.

5.3.2. При наличии крупяных, мучных и овощных гарниров проверяется также их консистенция.

В рассыпчатых кашах зерна должны быть хорошо набухшие и отделяться друг от друга.

При снятии пробы с каши необходимо хорошо распределить её по тарелке и проверить наличие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей и комков.

При оценке консистенции каши, её сравнивают с запланированной в меню, что позволяет выявить нарушения при закладке продуктов (недовложение).

5.3.3. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей, на консистенцию блюда, его внешний вид, цвет и запах.

При обнаружении в пюрированном картофеле синеватого оттенка необходимо провести оценку качеств исходного сырья, процент отходов, разницы между закладкой и выходом блюда. Также обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира.

5.3.4. Консистенцию соусов определяют путем сливания его из ложки тонкой струей на тарелку.

Если в состав соусов входят корни, пассированные овощи, то их отделяют и проверяют состав, форму и крупность нарезки, консистенцию.

Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в состав соуса входят томат или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета.

Соус, приготовленный с нарушениями технологии приготовления, имеет горьковатый неприятный вкус.

5.3.5. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов, уделяя особое внимания блюдам из рыбы. Отварная рыба должна

иметь вкус, характерный для её вида с насыщенным привкусом овощей и пряностей. Жареная рыба и запеченная рыба должна иметь приятный слегка заметный вкус жира, на котором она была приготовлена. Рыба должна быть мягкой, сочной и сохранять форму нарезки.

6. Ответственность членов комиссии

6.1. Все члены комиссии в соответствии с приказом издаваемым директором учреждения, несут персональную ответственность за результаты и качество работы комиссии.

6.2. При выявлении фактов сокрытия неудовлетворительных результатов работы пищеблока, члены комиссии привлекаются к дисциплинарной ответственности и производится полная замена состава комиссии.

7. Дополнительные положения

7.1. Настоящее Положение действует со дня его утверждения.

7.2. Все изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся приказом директора учреждения.

Приложение 1

ЖУРНАЛ
бракеража готовой продукции
КГКУ «Ачинский детский дом»

Начат:
Окончен :

Ачинск 2021

ЖУРНАЛ
бракеража готовой продукции
КГКУ «Ачинский детский дом»

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
01.06.2015г. 9.30 – 11.00	11.20	Тефтели в соусе: - тефтели - соус.	отлично	допускается	подпись	

Примечание:

3. В блюдах, отпускаемых с гарнирами и соусами, все основные части оцениваются отдельно, оценка блюд дается общая.
4. Оценка качества блюд: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».
5. Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия: «допускается», «не допускается»
7. Примечание - Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.