Многие аспекты детского питания в саду урегулированы в действующем СанПиНе 2.4.1.3049-13. Питание детей в дошкольной организации подлежит строгому контролю. Ведь это напрямую влияет на здоровье ребенка. При этом контролю подлежит не только поставленные в ДОУ продукты, но и готовая продукция, которая подается на стол к воспитанникам.

**Создание бракеражной комиссии в ДОУ**

Перед подачей готовых блюд воспитанникам их должна проверить специальная комиссия – бракеражная. В неё должно входить не менее трех человек.

Для **создания бракеражной комиссии в ДОУ** необходимо издать приказ и подготовить положение о её работе. С примерным положением о бракеражной комиссии в ДОУ можно ознакомиться в рекомендациях Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по городу Москве в Северо-Западном округе (страница 17). А приказ о создании бракеражной комиссии можно скачать [здесь](https://www.google.com/url?q=http://parta1.com/file.php/id/f25769-file-original.docx&sa=D&ust=1542584938609000).

**Основные функции бракеражной комиссии*:***

* оценка органолептических свойств готовых блюд;
* проверка количества закладываемых продуктов для приготовления пищи;
* реализация мероприятий по недопущению отравления пищевыми продуктами;
* недопущение желудочно-кишечных заболеваний;
* отслеживание соблюдения технологии приготовления детских блюд;
* отслеживание соблюдения санитарных и гигиенических требований на пищеблоке;
* поддержание безопасного и сбалансированного питания для воспитанников.

В СанПиНе не прописано, кто может входить в **состав бракеражной комиссии** в ДОУ. Поэтому состав данной комиссии руководитель дошкольной организации может выбирать самостоятельно. Но целесообразно, чтобы туда входили специалисты, которые в состоянии оценить качество и безопасность детского питания, например, **медицинский работник.**

**Единственное требование, которое четко отражено в СанПиНе – это количество членов комиссии. В неё должно входить не менее трех человек.**

**Работа бракеражной комиссии в ДОУ**

После окончания приготовления детских блюд члены комиссии отбирают суточную пробу всех готовых блюд. При проведении проверки готового детского питания следует придерживаться следующих правил, установленных СанПиНом:

* Пробы отбирают прокипяченными или стерильными столовыми приборами в посуду, которая также прошла кипячение или простерилизована и имеет плотно закручивающуюся крышку;
* Каждое блюдо необходимо положить в отдельную тару и хранить не менее 48 часов при температурном режиме: +2 – +6 °C;
* Каждый контейнер или банка с детским блюдом должна быть промаркирована – наименование приема пищи и дата отбора;
* Количество продукта при отборе – порционные блюда отбираются в полном объеме (одна порция);
* Для первых блюд, холодных закусок, третьих блюд, гарниров – суточная проба должна быть не менее 100 грамм, а порционные вторые блюда, бутерброды, котлеты, биточки, колбаса и т.д. – отбираются поштучно, то есть в объеме одной порции.

Члены бракеражной комиссии должны оценить органолептические свойства приготовленных продуктов. Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по городу Москве в Северо-Западном округе предлагает критерии оценки органолептических свойств детского питания на примере первых блюд:

* Определение внешнего вида и цвета блюда. Это необходимо для оценки соблюдения технологии приготовления детских блюд и их хранения. Например, буровато-коричневый цвет борща может свидетельствовать о неправильном тушении свеклы. Что, в свою очередь, приводит к снижению количества витамина «С», плохому усвоению овощей. Соответственно, пищевая ценность такого блюда снижается;
* Оценка обработки пищевых продуктов. Члены бракеражной комиссии должны оценить, насколько хорошо очищены овощи, на наличие посторонних примесей и загрязнений. Борщ и супы не должны содержать помятых овощей, сильно разваренных продуктов;
* Проверка цвета и прозрачности некоторых супов и бульонов. Так, например, о некачественности мяса или рыбы в блюдах, приготовленных на мясном или рыбном бульоне, может свидетельствовать мутный цвет бульона. На поверхности такого бульона не будет образовываться жирных янтарных пленок;
* При оценке супов-пюре оценивается их густота, однородность и отсутствие непротертых частиц;
* Оценка запаха и вкуса детского блюда. По данным параметрам отмечают – есть ли посторонние запахи, привкус, наличие горечи, кислотности, которые могут свидетельствовать о несвежести продукта. При оценке вкуса готовой продукции также оценивают соленость блюда.

Не допускается подача воспитанникам блюд с привкусом сырой или подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, с резкой кислотностью и т.д. Также нельзя подавать блюда, которые были приготовлены с нарушением технологии или не готовы. В этом случае кулинарные недостатки должны быть устранены.

После проведения оценки приготовленной продукции члены комиссии заносят соответствующие сведения в **Журнал бракеража в ДОУ**. Подавать блюда на детский стол можно только в том случае, если члены бракеражной комиссии укажут в журнале, что готовая продукция к раздаче разрешена.

**Утверждаю:**

**Врио зав. МБДОУ «Детский сад №41»**

**\_\_\_\_\_\_Чикуленко М.Н.**

**График**

**дежурств бракеражной комиссии на пищеблоке при закладке продуктов питания.**

**на 2022г.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **ФИО** | **Дата** | | | |
| **1-я неделя** | **2-я неделя** | **3-я неделя** | **4-я неделя** |
| **1.** | **Гаджиева П.А.**  **Георгиева В.Г.** | **//////////**  **//////////** |  |  | **/////////////**  **////////////** |
| **2.** | **Гаджиева П.А.**  **Чикуленко М.Н.** |  | **////////////**  **////////////** |  |  |
| **3.** | **Гаджиева П.А.**  **Баганова Р.А.** |  |  | **/////////////**  **/////////////** |  |