

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 26
«Почемучка» городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан

СОГЛАСОВАНО:
Председатель профкома
МАДОУ Детский сад №26
 М. В. Мишина

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий
МАДОУ Детский сад №26
 С. Л. Хачева
приказ № 105-20Д от 16.04.2021г.



ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
Муниципального автономного дошкольного образовательного
учреждения Детский сад №26 «Почемучка» городского округа
город Октябрьский Республики Башкортостан

Рассмотрено и принято
на Совете родителей
Протокол № 3 от 12.04.2021г.

Рассмотрено и принято
на Общем собрании работников
МАДОУ Детский сад №26
Протокол № 1 от 14.04.2021г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение о бракеражной комиссии разработано для Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения Детский сад №26 «Почемучка» городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан (далее - Учреждение) в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СП 3.1/2.4.3598-20, Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29 от 2 января 2000 г., Уставом Учреждения, локальными актами, регламентирующими деятельность Учреждения.

1.2. Настоящее положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в детском саду, за качеством и безопасностью пищевых продуктов и готовых блюд для питания обучающихся.

1.3. Бракеражная комиссия назначается приказом заведующего Учреждения по согласованию с общим собранием работников Учреждения. Состав комиссии, срок ее полномочий утверждаются заведующим Учреждения.

1.4. Состав бракеражной комиссии может составлять 3-5 человек. В состав комиссии могут входить: заведующий, заместитель заведующего, делопроизводитель, младший воспитатель, старшая медсестра, повар (представитель КШП), родитель (представитель родительской общественности).

В необходимых случаях в состав комиссии могут быть включены другие работники учреждения, приглашенные специалисты.

1.5. Бракераж снимают не менее 3-х человек.

1.6. Срок данного Положения не ограничен. Данное Положение действует до принятия нового.

2. Задачи бракеражной комиссии

2.1. Основными задачами бракеражной комиссии являются:

- предотвращение пищевых отравлений и кишечно-желудочных заболеваний;
- обеспечение соблюдения санитарии и гигиены на кухне;
- организация надзора и проведение мероприятий необходимых по совершенствованию питания в Учреждении,
- соблюдение всех нормативных и локальных актов и повышение эффективности организации питания в Учреждении.

3. Функции бракеражной комиссии

3.1. Комиссия ежедневно проверяет качество готовых блюд и отмечает в бракеражном журнале готовой продукции.

3.2. Комиссия периодически, но не реже одного раза в месяц, осуществляет контроль над закладкой основных продуктов и выхода готовых блюд.

3.3. Результаты проверки отмечают в журнале контроля над закладкой основных продуктов.

3.4. При выявлении нарушений комиссия составляет акт за подписью всех членов.

3.5. Комиссия осуществляет контроль:

- над процессом приема пищи воспитанников), создание атмосферы (использование музыки, знакомство с блюдом, сервировка стола);
- оценка качества приготовления блюда детьми (количество оставшейся несъеденной пищи, причина).

3.6. Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на общем собрании работников Учреждения, педагогических советах, заседаниях совета родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся.

4. Права бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- проводить контроль за организацией работы на пищеблоке, санитарное состояние;
- осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания,
- проверять на пригодность состояние складских помещений и условия хранения продуктов;
- осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- периодически присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;

- проверять соответствие пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах,
- проверять наличие контрольного блюда;
- проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников
- проводить контроль организации питания в группах,
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока:

5. Организация работы бракеражной комиссии

5.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке МАДОУ Детский сад № 26, подлежат обязательному бракеражу. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

5.2. Бракеражная комиссия в своей работе руководствуется органолептическим методом оценки качества продуктов, блюд и кулинарных изделий. Результаты проверки выхода блюд и кулинарных изделий, их качество отражаются в бракеражном журнале. Блюда и кулинарные изделия, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями, оцениваются по системе «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно» и допускаются к раздаче.

5.3. При нарушении технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно-пищевую лабораторию. Блюда и кулинарные изделия, имеющие следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия не допускаются к раздаче, и в бракеражный журнал ставится оценка «Неудовлетворительно» с составлением соответствующего акта. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. При нарушении технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

6. Делопроизводство

6.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца.

6.2. В бракеражном журнале указывается: дата, наименование блюда, кулинарного изделия, дается оценка доброкачественной пищи, разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия.

Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки.

Приложение 1

к Положению о бракеражной
комиссии

Правила бракеража пищи в Учреждении

1. Общее положение

1.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке Учреждения, подлежат обязательному бракеражу.

1.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

1.3. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. При нарушении технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана снять блюда с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.

1.4. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

2. Методика органолептической оценки

2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи ее цвет.

2.2. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый.

Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

2.4. При снятии пробы необходимо выполнять 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. Органолептическая оценка супов

3.1. Для отбора пробы заправочных супов содержимое емкости перемешивается в котле и отливается в тарелку. Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Оценку супа проводят без добавления сметаны. Затем разбивают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

3.1. При оценке внешнего вида супов и тушеных овощей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

3.2. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из рыбы и мяса.

Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

3.3. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протертых частиц. Суп - пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на ее поверхности.

3.4. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущимому вкусом, нет ли постороннего вкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. 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.

3.5. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом.

4. Органолептическая оценка вторых блюд

4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

4.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяется от костей.

4.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

4.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

4.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом

отхода, закладкой или выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре - блюдо направляется на анализ в лабораторию.

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входит пассированные коренья, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входит томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато - неприятный вкус. Блюдо политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоения.

4.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жаренная — приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

5. Критерии оценки качества блюд

5.1. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям -

- «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией, ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

- «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить, незначительные или легко устранимые недостатки. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно соленый вкус блюд и т.д..

- «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить. Ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления пищи без переработки. К таким недостаткам относят подсыхание поверхности изделия, нарушение формы, неправильная

форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая текстура (консистенция) мяса и т.д.

- «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается, требуется замена блюда. Дается изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

5.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносят в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями лиц, осуществивших проверку продукции.

5.3. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом. Обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

5.4. Оценка «удовлетворительно», «Неудовлетворительно» обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, который доводится до заведующего и лица, осуществляющего организацию питания в Учреждении.

5.6. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются порции каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделия - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

