

ПРИНЯТО
Общим собранием работников
МАДОУ комбинированного вида
Д/с N 24 «Теремок» МР
Мелеузовский район РБ
протокол от 24.08.2024г. №1

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ комбинированного
вида Д/с N 24 «Теремок» МР
Мелеузовский район РБ
 Т.Г. Семенова
приказ от 30.08.2024г. № 140-ОД



ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
Муниципального автономного дошкольного образовательного
учреждения комбинированного вида Детский сад N 24 «Теремок»
муниципального района Мелеузовский район Республики Башкортостан

1. Общие положения

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления Муниципальным автономным дошкольным образовательным учреждением комбинированного вида Детский сад № 24 «Теремок» муниципального района Мелеузовский район Республики Башкортостан (далее — Учреждение), а также в соответствии с Уставом Учреждения в целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздачи пищи в Учреждении создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией, профсоюзным комитетом Учреждения и родительской общественностью.

1.3. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением о бракеражной комиссии Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения комбинированного вида Детский сад N 24 «Теремок» муниципального района Мелеузовский район Республики Башкортостан (далее — Положение), которое утверждается заведующим Учреждения.

1.4. Положение вступает в силу с момента издания приказа об утверждении Положения.

1.5. В Положение могут вноситься изменения и дополнения в соответствии с действующим законодательством.

1.6. Срок действия Положения: до замены новым.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав.

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием работников Учреждения. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего Учреждением.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3-4 членов. В состав комиссии входят:

- заведующий Учреждения (председатель комиссии);
- медицинская сестра;
- члены профсоюзного комитета.

3. Полномочия комиссии

3.1. Бракеражная комиссия Учреждения:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню-требования;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

4. Методика органолептической оценки пищи

4.1. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

4.2. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню - требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено, должны стоять подписи калькулятора, кладовщика, шеф-повара (повара).

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

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

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

4.6. Определяется запах пищи. 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.

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

4.8. Органолептическая оценка первых блюд

4.8.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается

котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечается внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

4.8.2. При оценке внешнего вида супов и борщей 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).

4.8.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

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

4.8.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса 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.

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

4.9. Органолептическая оценка вторых блюд

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

4.9.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

4.9.3. 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.

4.9.4. 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.

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

4.9.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят 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 усвоение.

4.9.7. 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 жареная - приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

5. Оценка организации питания в Учреждении

5.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по четырехбалльной системе:

5.1.1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

5.1.2. «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;

5.1.3. «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;

5.1.4. «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда привели к изменению вкуса и качества, которые невозможно исправить.

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.

5.2. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5.3. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи результатов оценки готовых блюд и разрешения к их выдаче.

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

5.5. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при заведующем.

5.6. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к ответственности.

5.7. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

5.8. Бракеражная комиссия 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.

5.9. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят — тем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределена средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

5.10. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

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