

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ №21 г.Салавата
Н.Н.Тиссен
Приказ № 11 от 11.01.2021г.

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

Муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения
«Детский сад общеразвивающего вида №21»
городского округа город Салават
Республики Башкортостан

1. Общие положения

1.1 Настоящее Положение о бракеражной комиссии разработано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 №32от 27.10.2020г. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденным Постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 года №28, Уставом ДОО в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздачи пищи и раздачи пищи в ДОУ.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1 Бракеражная комиссия создается приказом заведующего ДОО

2.2 В состав комиссии входят:

- заведующий ДОО – председатель комиссии
- старшая медицинская сестра
- повар МУП «Общепит»
- старший воспитатель (при исполнении обязанностей руководителя) же для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад общеразвивающего вида №21» городского округа город Салават Республики Башкортостан (далее МБДОУ № 21 г.Салават), основываясь на принципах единоличия и коллегиальности управления дошкольной образовательной организацией, в соответствии с Уставом МБДОУ № 21 г.Салават.

2.3 Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

2.4 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.

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

3. Структура и управление Бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего МБДОУ № 21 г.Салавата.

Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются приказом. В состав комиссии входят: заведующий, медсестра и повар. Они же несут ответственность за качество приготовления пищи.

3.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами

3.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией, профсоюзным комитетом МБДОУ № 21 г.Салавата.

4. Содержание и формы работы

4.1. Ежедневно комиссия знакомится 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 заведующим, должны стоять подписи старшей медсестры, повара.

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

4.3. 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.

4.4. 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).

4.5. 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. Методика органолептической оценки пищи

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

5.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании.

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

5.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая пробы не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

6. Органолептическая оценка первых блюд

6.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, но которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

6.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки.

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

6.4. 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.

6.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, не свойственной 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.

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

7. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

7.3. 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.

7.4. Макаронные 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.

7.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, 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.

7.6. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов.

8. Оценка организации питания

а. Результаты проверки выхода блюд, их качество отражаются в бракеражном журнале до начала ее реализации (по прилагаемой форме, выданном старшей медсестрой МБДОУ № 21 г. Салавата). Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения. Хранится бракеражный журнал на пищеблоке.

8.2. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделие с выдачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

8.3. Администрация МБДОУ № 21 г. Салавата обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устраниению

9. Критерии оценки качества блюд

а. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

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

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

9.4. «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

9.5. Оценки качества блюд заносятся в журнал установленной формы и оформляются подписями всех членов комиссии.

9.6. Оценка «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией, обсуждается на производственных совещаниях ДОО. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд, привлекаются к материальной и иной ответственности.

10. Заключительные положения

10.1. Настоящее Положение вступает в действие с момента утверждения и издания приказа руководителя МБДОУ № 21 г. Салавата.

10.2. Изменения и дополнения вносятся в настоящее Положение по мере необходимости и подлежат утверждению руководителем МБДОУ № 21 г. Салавата

СОГЛАСОВАНО

Председатель первичной профсоюзной организации МБДОУ№21 г.Салавата

Ю.В.Колосовская

11.01.2021г.

ПРИНЯТО

на общем собрании работников

Протокол № 3 от 11.01.2021г.