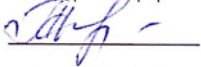


СОГЛАСОВАНО:

Председатель профсоюзной организации

МБДОУ Детский сад №4



А.К.Тимергалина

УТВЕРЖДЕНО

приказом заведующего

МБДОУ Детский сад №4

Г.З.Баширова

№ 43 от 31.08.2022 года



Положение

о бракеражной комиссии

Муниципального бюджетного дошкольного образовательного
учреждения Детский сад №4 «Лейсан» городского округа
город Октябрьский Республики Башкортостан

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение о бракеражной комиссии разработано для Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Детский сад №4 «Лейсан» городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан (далее – Учреждение) в соответствии с СанПин СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

анитарно-эпидемиологическими правилами и нормами для ДОУ (СанПиН 2.4.1.3049-13), Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29 от 2 января 2000г., Уставом Учреждения, локальными актами, регламентирующими деятельность Учреждения.

1.2. Контроль бракеражной комиссии – это мотивированный стимулирующий процесс, который призван соблюдать все нормативные и локальные акты, повысить эффективность организации питания в Учреждении, вносить предложения по улучшению питания обучающихся (далее воспитанников).

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, нормативными актами Учреждения.

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

1.5. В состав комиссии входят: заведующий, старший повар, старшая медицинская сестра, родитель (законный представитель).

1.6. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

1.7. Срок данного Положения не ограничен, Данное Положение действует для 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;
- расширение ассортиментного перечня блюд;
- организация надзора и проведение мероприятий необходимых по совершенствованию питания в Учреждении;
- обеспечение пищеблока качественными продуктами питания;
- 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 за закладкой основных продуктов и выхода готовых блюд. Результаты проверки отмечают в журнале контроля над закладкой основных продуктов.

3.3. Комиссия производит списание не востребовавшихся порций, оставшихся по причине отсутствия воспитанников.

3.4. Комиссия составляет акты на списание продуктов.

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

3.6. Комиссия осуществляет контроль над процессом приема пищи воспитанниками:

- создание атмосферы (использование музыки, знакомство с блюдом, сервировка стола);
- оценка качества приготовления блюда воспитанниками (количество оставшейся не съеденной пищи, причина).

3.7. Комиссия вносит предложения по улучшению питания воспитанников в Учреждении.

3.8. Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на общих собраниях работников Учреждения, педагогических советах, заседаниях совета родителей.

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;
- ежедневно следить за правильностью составления меню;
- осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- изучать технологию приготовления пищи;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- периодически присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;
- проверять соответствие пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- проверять наличие контрольного блюда и суточной пробы;
- определять выполнение меню, соответствие выходов блюд;
- проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;
- контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- проводить бракераж сырых и вареных продуктов, сверять бракераж с меню-требованиями;
- проводить контроль организации питания в группах;
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- делать выводы и вносить предложения по улучшению качества питания в Учреждении.

5. Организация работы бракеражной комиссии

5.1. Для проведения бракеража готовой пищи в распоряжение комиссии должны быть предоставлены: весы, ножи, ложки, вилки, поварская игла, термометр в металлической оправе, чайник с горячей кипяченой водой, стакан с холодной водой, блокнот.

5.2. Бракеражная комиссия ежедневно снимает пробу за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

5.3. Бракеражная комиссия в своей работе руководствуется органолептическим методом оценки качества продуктов, блюд и кулинарных изделий (Приложение № 1).

5.4. 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.

5.5. 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.

5.6. 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).

5.7. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим 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. Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю». Блюдо не может быть выдано без снятия пробы.

5.8. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел заведующему Учреждением на заседания педагогического совета, совета родителей.

6. Взаимосвязь с другими органами самоуправления

6.1. Результаты контрольной деятельности бракеражной комиссии могут быть представлены на рассмотрение и обсуждение в органы самоуправления Учреждения: Общее собрание работников Учреждения, совета родителей.

6.2. Органы самоуправления Учреждения могут выйти с предложениями к заведующему о проведении контрольной деятельности по возникшим вопросам, по улучшению организации питания.

7. Ответственность

7.1. Члены комиссии несут ответственность за достоверность излагаемых фактов в бракеражном журнале готовой продукции, в журнале контроля над закладкой основных продуктов, в актах на списание невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия воспитанников.

8. Делопроизводство

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

8.2. В бракеражном журнале указывается 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. Оценка дается на каждое блюдо отдельно.

8.3. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

8.4. В акте на списание невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия воспитанников, отмечается:

- число, месяц, год, наименование блюда;
- количество порций и выход в граммах;
- причина невостребованных блюд, количество отсутствующих воспитанников;
- какой группе были выданы невостребованные блюда на дополнительное питание.

8.5. Бракеражный журнал нумеруется постранично, прошнуровывается, скрепляется подписью заведующего и печатью Учреждения.

8.6. Бракеражный журнал хранится в делах Учреждения 3 года.

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 по мере их готовности.
- 1.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
- 1.3. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит медицинский работник, в случае его отсутствия – иное лицо из состава бракеражной комиссии.
- 1.4. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала её 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.
- 1.5. За качества пищи несут ответственность медицинская сестра, повар, иное лицо, осуществившее проверку качества продукции, в соответствии с настоящими правилами, и допустившее её к потреблению.

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 её 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, нефтепродуктовый и т.д.
- 2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.
- 2.4. При снятии пробы необходимо выполнять правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые принимаются 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 отравления.

3. Органолептическая оценка супов

- 3.1. Для отбора пробы заправочных супов содержимое ёмкости перемешивается в котле и отливается в тарелку. Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Оценка супа проводят без добавления сметаны. Затем разбивают плотную часть и сравнивают её 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.
- 3.2. При оценке внешнего вида супов и тушеных овощей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).
- 3.3. 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.

3.4. При проверки 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 её поверхности.

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

3.6. Не разрешаются блюда со вкусом 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) даётся общая.

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

4.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её 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 состав соуса входит пассированные корни, 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 - «5 баллов», «4 балла», «3 балла», «2 балла».

Оценка «5 баллов» - 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.

Оценка «4 балла» - незначительные или легко устраняемые 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.

Оценка «3 балла» - 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. Если по вкусу и запаху блюда (изделия) присваивают оценку 3 балла, то независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем 3 балла.

Оценка «2 балла» - изменение 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.

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, консистенцию, жесткость, сочность и др.

5.4. Оценка «3 балла» и «2 балла», данная членом бракеражной комиссии, обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, который доводится до заведующего и лица, осуществляющего организацию питания в ДООУ.

5.5. Лица, проводящие органолептическую оценку ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

5.6. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, от каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.