

ПРИНЯТО
На Управляющем совете
МБДОУ «Детский сад №156»
Протокол №2 от 19.02.2024

УТВЕРЖДЕНО

Приказом заведующего
МБДОУ «Детский сад №156»
от 20.02.2024 № 04 осн.
Л.А.Мерзликина



ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад № 156»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с требованиями Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее- СанПиН 2.3/2.4.3590-20) и определяет порядок работы бракеражной комиссии в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 156» (далее – бракеражная комиссия).

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и органами самоуправления муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 156» (далее – образовательная организация).

1.3. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачеством готовой продукции перед ее выдачей, который проводится органолептическим методом.

1.4. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале членами бракеражной комиссии результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче

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

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Состав бракеражной комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего образовательной организации в начале календарного года.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3–4 членов. В состав комиссии входят:
- заведующий образовательной организации (председатель комиссии);
- члены коллектива образовательной организации.

В бракеражную комиссию может быть включена старшая медицинская сестра КГБУЗ «Детская городская поликлиника №7 г. Барнаул».

2.3. Отчет о своей работе по истечении года представляет на рассмотрение Общего собрания трудового коллектива.

3. Цели и задачи деятельности бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия сформирована в целях осуществления контроля организации питания воспитанников, контроля за качеством готовых блюд и раздаче готовых блюд в образовательной организации.

3.2. Основные задачи деятельности:

- оценка органолептических свойств приготовленных блюд;
- предотвращение пищевых отравлений, желудочно-кишечных заболеваний.

4. Функции бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия образовательной организации:

- 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;
- 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;
- 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;
- принимает участие в снятии невостребованных порций, в связи отсутствием детей в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд;
- принимает участие в уменьшении выхода блюд в связи с приходом в образовательную организацию большего количества воспитанников.

5. Организация контроля и оценки питания бракеражной комиссией

5.1. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 15-30 минут до начала раздачи готовых блюд.

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

5.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

5.4. Результаты проверки выхода блюд, их качества оцениваются и отражаются членами комиссии в бракеражном журнале. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью.

В журнале отмечается время и результат пробы каждого блюда, указываются такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др., указывается результат взвешивания порционных блюд. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5.5. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается 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.

5.6. 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, которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

5.7. Методика проведения органолептической оценки пищи членами бракеражной комиссии:

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

5.7.2. 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.

5.7.3. Вкус пищи, как и запах, устанавливается при характерной для нее температуре.

5.7.4. При снятии пробы выполняются 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.

5.8. Органолептическая оценка первых блюд.

5.8.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечается внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о

соблюдении технологии его приготовления. Обращается внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

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

5.8.3. При органолептической оценке обращается 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.

5.8.4. При проверке пюреобразных супов проба сливается тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечается густота, однородность консистенции, наличие непротертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

5.8.5. При определении вкуса и запаха отмечается наличие вкуса присущего блюду, наличие постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробует жидкая часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

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

5.9. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

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

5.9.4. 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.

5.9.5. При оценке овощных гарниров обращается внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. 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.

5.9.6. Консистенция соусов определяется, при сливании их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращается 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.

5.9.7. При определении вкуса и запаха блюд обращается внимание на наличие специфических запахов. 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.

Основание: СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

5.10. Критерии оценки блюда.

5.10.1. «Доброкачественно» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

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

5.11. 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. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив записи «К раздаче не допускаю».

5.12. Администрация образовательной организации при премировании сотрудников вправе учитывать данные критерии оценки.

5.13. Администрация образовательной организации обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

6. Заключительные Положения

6.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

6.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

6.3. Данное Положение принимается на неопределенный срок до принятия нового 6.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.