



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД № 75 «АЛЕНЬКИЙ ЦВЕТОЧЕК»

ПРИНЯТО

общим собранием трудового коллектива

Протокол № 2 от 29.08.2017

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ
№ 75 «Аленький цветочек»

Ю.В.Никонова

«31» 08 2017 г.



ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

СОГЛАСОВАНО

Председатель ПК

МБДОУ № 75 «Аленький цветочек»

И.С.Ковалева

«31» 08 2017 г.

Введено в действие приказом по ДОУ

№ 49 от 31.08.2017

г.о. Мытищи, 2017

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Бракеражная комиссия МБДОУ № 75 «Аленький цветочек» (далее по тексту бракеражная комиссия) создается в целях осуществления контроля организации питания воспитанников и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ.

1.2. Бракеражная комиссия в своей работе руководствуется требованиями действующего СанПиНа, санитарных правил, типового рациона, технологическими картами ГОСТами и другими нормативными документами.

1.3. Положение разработано в соответствии со следующими нормативными и правовыми документами

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях», утвержденных постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 15.05.2013 г. № 26;

2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ

2.1. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания, контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания, оценка органолептических свойств приготовленной пищи, контроль за соблюдением технологии приготовления пищи, контроль закладки продуктов при приготовлении, обеспечение выполнения требований санитарии и гигиены на пищеблоке и в кладовых помещениях, контроль соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

3. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЕ СОСТАВ

3.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием трудового коллектива ДОУ. Состав комиссии, сроки ее полномочий, утверждаются приказом заведующего ДОУ.

3.2. Бракеражная комиссия состоит от 3 до 5 человек. В состав комиссии могут входить:

3.2.1. Заведующий ДОУ (председатель комиссии);

3.2.2. Медицинская сестра ДОУ;

3.2.3. Работник пищеблока (шеф-повар, повар);

3.2.4. Представители трудового коллектива.

4. ПОЛНОМОЧИЯ КОМИССИИ

4.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием воспитанников ДОУ;

4.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблока, в том числе:

- ежедневно следит за правильностью составления меню;

- определяет фактический выход одной порции каждого блюда;

- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

- периодически проверяет выход блюд;

- проверяет наличие суточной пробы;

- осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. (Приложение 1 к данному Положению).

4.3. Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поставляемой продукции;
- контролировать соблюдение меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- вносить на рассмотрение администрации ДООУ предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

4.4. Бракеражная комиссия не реже 1 раза в полугодие отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой пищеблока на совещаниях при заведующем ДООУ и перед родительской общественностью на заседаниях Совета ДООУ.

5. СОДЕРЖАНИЕ И ФОРМЫ РАБОТЫ

5.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи:

5.1.1. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием, в котором должны быть проставлены: дата, количество детей, сотрудников, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим МБДОУ, должны стоять подписи кладовщика, шеф-повара;

5.1.2. 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.

5.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в журнале бракеража готовой кулинарной продукции по форме, утвержденной СанПин. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью; хранится у медсестры.

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

5.4. Оценка «отлично» («5») 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» («4») дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств и внешний вид блюда, соответствует требованиям.

5.6. Оценка «удовлетворительно» («3») дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено/пересолено), внешний вид блюда соответствует требованиям.

5.7. Оценка «неудовлетворительно» («2») дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, сильно пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие не свойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «к раздаче не допускаю».

5.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал бракеража готовой продукции установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

5.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при заведующем. Лица виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

5.10. Бракеражная комиссия проверяет наличие, условия и срок хранения контрольной суточной пробы в соответствии с требованиями СанПин.

5.11. 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.

5.12. 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).

5.13. 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.

6. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

6.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

6.2. Администрация МБДОУ при установлении надбавок к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

6.3. Администрация МБДОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению выявленных нарушений и замечаний.

Методика органолептической оценки пищи

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, приятный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах определяется: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д. 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.

Органолептическая оценка первых блюд

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

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).

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.

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.

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.

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

Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

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

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.

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

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.

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.