

ПРИНЯТО:

Общим собранием трудового коллектива
МБДОУ детский сад № 58 г.о. Самара
Протокол № 4 от 20.11 2017 год

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ детским садом № 58 г.о. Самара
В.А.Горбунова
«20» ноября 2017 год



Положение о бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия создается и действует в ДОУ, основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с уставом ДОУ в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и в целях контроля над качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи в соответствии с САНПИН 2.4.1.3049-13.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и Советом ДОУ.

1.3. Комиссия является постоянно действующим органом.

1.3. Решения, принятые Комиссией в рамках, имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные для исполнения всеми работниками организации, либо если в таких решениях прямо указаны работники Организации, непосредственно которым они адресованы для исполнения.

1.4. Деятельность Комиссии основывается на принципах:

- а) обеспечения безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания.
- б) уважения прав и защиты законных интересов работников Организации, а также воспитанников.
- в) строгого соблюдения законодательства Российской Федерации.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия выбирается общим собранием учреждения, утверждается приказом заведующего ДОУ. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего учреждения.

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

- заведующий ДОУ (председатель комиссии);

- воспитатель;
- воспитатель.

2.3. В необходимых условиях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники ДООУ, приглашенные специалисты.

3. Полномочия комиссии

Бракеражная комиссия:

- 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;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- -проверяет исправность кухонного оборудования и выполнение инструкции по ОТ и ТБ
- 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;
- - контролирует режим питания и гигиену приема пищи детей;
- 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. Оценка качества блюд

4.1. Все блюда и кулинарные изделия приготовляемые на пищеблоке МБДООУ, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Пробу снимают непосредственно из емкости, в которой пища была приготовлена.

4.2. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд ; указанному в меню –раскладке. Для определения правильности веса приготовленных изделий одновременно взвешивается 5-10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие штучные изделия.

4.3. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: запаху, внешнему виду, цвету, консистенции.

4.4. Привозимые продукты питания оценивается как «доброкачественная или «недоброкачественная»

4.5. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале (САНПИН 2.4.1.3940-13. Приложение № 8.). Результаты проверки качества привозимых продуктов питания заносятся в бракеражный журнал (САНПИН 2.4.1.3049-13. Приложение № 5.)

5. Методика органолептической оценки пищи

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

6.2. Запах пищи определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха используют эпитеты чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокилый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

6.4. 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,
- в случае подозрения, что данный продукт был причиной отравления.

6. Органолептическая оценка первых блюд

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

7.2. 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 продуктов).

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

7.4. При проверке пюре-образных супов 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 его поверхности.

7.5. 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.

7.6. В детском учреждении не должны разрешаться блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

7. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

8.3. 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 раскладке, позволяет выявить недовложение.

8.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать через ребро вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после обжарки.

8.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, 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.

8.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, лук, их отделяют и проверяют состав, нарезки, консистенцию. Обязательно обращают 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 соусом, не вызывает у ребенка аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, ее усвоение.

8.7. 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. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

8. Органолептическая оценка третьих блюд и кулинарных изделий

8.1. Напитки (чай, кисель, компот и др.) должны соответствовать определенному запаху, вкусу, консистенции и температуры.

8.2. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида.

9. Ответственность бракеражной комиссии

5.1. Бракеражная комиссия несет дисциплинарную ответственность за невыполнение или ненадлежащее выполнение закрепленных функций.

5.2.. За качество пищи несут ответственность: шеф –повар, повара изготавливающие продукцию.

5.3. Администрация учреждения при установлении надбавок к должностным окладам работников либо при премировании работников пищеблока вправе учитывать данные критерии оценки.

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

10. Делопроизводство бракеражной комиссии

Делопроизводство бракеражной комиссии ведется в соответствии с САНПИН 2.4.1.3049-13.(Приложение № 8, Приложение № 5.)

Приложение 8

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
(образец)

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	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7

Примечание:

<*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Приложение 5

Форма журнала
бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых
продуктов (образец)

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер товарно-транспортной накладной	Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочно-му ярлыку)	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание <*>	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7	8	9