

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Детский сад «Радуга» села Тургеневка
Бахчисарайского района Республики Крым

ПРИНЯТО
Общим собранием трудового
коллектива (протокол №1 от 30.08.2022)

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
МБДОУ «ДС «Радуга с.Тургеневка
Бахчисарайского района Республики Крым» М.Умерова
Приказ № 46/под от 31.08.2022г.



ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
Детский сад «Радуга» села Тургеневка
Бахчисарайского района Республики Крым.

1. Общие положения

1.1 Данное Положение о бракеражной комиссии в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении Детский сад «Радуга» села Тургеневка Бахчисарайского района Республики Крым (далее – ДОУ) разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом РФ от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 08.12.2020;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 13.07.2020;
- Уставом ДОУ.

1.2 Бракеражная комиссия (далее – Комиссия) – комиссия общественного контроля ДОУ, действует в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения технологии приготовления пищи и санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ.

1.3 Комиссия в своей деятельности руководствуется сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

2. Порядок создания, состав и полномочия Комиссии

2.1 Состав Комиссии, срок ее полномочий утверждается приказом заведующего ДОУ.

2.2 Бракеражная комиссия состоит из 5 членов. В состав Комиссии входят:

- заведующий ДОУ (председатель);
- ответственный за организацию питания в ДОУ
- старший воспитатель или иные педагогические работники ДОУ;
- член профсоюзного комитета ДОУ.
- представитель родительской общественности.

В необходимых случаях в состав Комиссии могут быть включены другие работники ДОУ, приглашенные специалисты.

2.3. Полномочия комиссии;

2.3.1. Члены бракеражной комиссии не реже одного раза в месяц проверяют:

- организацию питьевого режима и соблюдение режимных моментов организации питания воспитанников;
- состояние пищеблока и мест хранения пищевой продукции, качество уборки на пищеблоке;
- температуру хранения пищевых продуктов.

Результаты проверок оформляются актами.

2.3.2. Периодически (1 раз в неделю) присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд, оформляет по результатам проверки соответствующие акты.

2.3.3. Проводит органолептическую оценку готовой пищи (приложение), с занесением результатов в журнал бракеража готовой продукции.

2.3.4. Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей. (приложение)

3. Организация работы бракеражной комиссии по снятию пробы готовых блюд.

3.1. Члены Комиссии (не менее 3-х) ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи пищи. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (приложение).

3.2. Предварительно Комиссия должна ознакомиться с меню-требованием, в нем должны быть проставлены дата, полное наименование блюда, выход порции, количество детей. Меню должно быть утверждено заведующим, подписано ответственным за составление меню (по приказу заведующего), поваром.

3.3. Пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно тщательно перемешав пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.д.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

3.4. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале (по форме Приложения №4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3.5. 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.

3.6. Оценка «Разрешено к реализации» дается в том случае, если не была

нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «К реализации не разрешено» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

3.7. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб.

4. Заключительные положения.

4.1 Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

4.2. Администрация ДООУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных Комиссией.

Приложение.

Методика органолептической оценки пищи.

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

1.2. 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.

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

1.4. 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, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

2. Органолептическая оценка первых блюд

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

2.2. 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 других продуктов).

2.3. 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.

2.4. При проверке 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 его поверхности.

2.5. 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.

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

3. Органолептическая оценка вторых блюд

3.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части

оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

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

3.3. 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.

3.4. Макаaronные 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.

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

3.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, лук, их отделяют и проверяют состав, 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.

3.7. 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 жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

4. Критерии оценки качества блюд

4.1. Оценка «Разрешено к реализации» дается в том случае, если:

- не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. блюдо приготовлено в соответствии с технологией;
- незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;
- изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;

4.2. Оценка «К реализации не разрешено» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить.