

СОГЛАСОВАНО:

на заседании Управляющего совета
МБДОУ - детский сад «Березка»
с. Шипуново
Протокол № 2
09 января 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ –
детский сад «Березка»
с. Шипуново
_____ Е.В. Вошилова
Приказ № 6 от 09 января 2023 г.

**Положение о бракеражной комиссии
муниципального бюджетного дошкольного образовательного
учреждения - детского сада «Березка» села Шипуново
Шипуновского района Алтайского края**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение о бракеражной комиссии (далее - Положение) муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения - детского сада «Березка» села Шипуново Шипуновского района Алтайского края (далее – ДООУ) определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и функционирования бракеражной комиссии (далее – Комиссия).

1.2. Комиссия создается и действует в целях осуществления контроля за правильной организацией питания, качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи, а также за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в организации.

2. Образование и состав Комиссии

2.1. Количественный состав Комиссии не может быть менее 3 человек.

2.2. В состав бракеражной комиссии входят сотрудники детского сада, утвержденные приказом заведующего.

2.3. Срок полномочий членов Комиссии один год.

2.4. С целью усиления контроля за организацией питания к работе в Комиссии могут привлекаться работники ДООУ, приглашенные специалисты, представители родительской общественности, в этом случае составляется Акт (Приложение 1).

2.5. С данным Положением члены комиссии должны быть ознакомлены под роспись.

3. Основные задачи

3.1. Комиссия осуществляет свою деятельность в строгом соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, настоящим Положением, а также внутренними документами ДООУ.

3.2. Основными задачами Комиссии являются:

- контроль за качеством доставляемых продуктов питания; контроль над соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены в помещении пищеблока;
- оценка органолептических свойств готовой пищи; организация полноценного питания.

4. Методика органолептической оценки пищи

4.1. Органолептическая оценка пищи начинается с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

4.2. В дальнейшем определяется запах пищи.

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

4.4. При снятии пробы необходимо руководствоваться следующими правилами:

- из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде;
- в случае обнаружения признаков разложения пищи в виде неприятного запаха вкусовая проба не производится;
- вкусовая проба не производится в случае подозрения, что данный продукт явился причиной пищевого отравления.

5. Порядок работы Комиссии

5.1. Ежедневно за 30 минут до начала раздачи готовой пищи члены Комиссии (допускается присутствие не всех членов комиссии) проводят оценку органолептических показателей и качества блюд (бракеражную пробу).

5.2. До снятия пробы Комиссия знакомится с утвержденным в установленном порядке меню-раскладкой, в котором должны быть проставлены дата, количество принимающих пищу, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи кладовщика, повара.

5.3. Бракераж проводится в присутствии повара.

5.4. Комиссия оценивает соответствие первичной обработки сырья с учетом его вида и физического состояния требованиям технологических документов (технологических карт, сборников рецептур, технологических инструкций), правильность ведения технологического процесса, проверяет на раздаче условия хранения блюд и изделий, температуру их подачи (отпуска), определяет фактический вес штучных изделий, полуфабрикатов и отдельных компонентов, вносит предложения об улучшении вкуса блюд.

5.5. Бракеражная проба производится из общего котла после тщательного перемешивания в нем пищи. Для исследования пища берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюд, по которым можно судить о соблюдении технологии приготовления. Необходимо обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

5.6. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т. п.), затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

5.7. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой пищевой продукции (далее – бракеражный журнал). Журнал должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и храниться у медицинского работника.

5.8. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

5.9. Замечания и нарушения, установленные Комиссией, заносятся в бракеражный журнал.

5.10. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

5.11. Комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда и отмечает это в журнале в формулировке «соответствует» или «не соответствует».

5.12. Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли (котла) на количество выписанных порций.

5.13. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т. п. взвешивается вся кастрюля (котел), содержащая готовое блюдо, и после вычета массы тары делится на количество выписанных порций.

5.14. Проверка порционных вторых блюд производится путем взвешивания 3 порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускается отклонение +3 % от нормы выхода).

5.15. Для проведения бракеража на пищеблоке должны быть в наличии весы, ложки, вилки, ножи, тарелки.

5.16. Комиссия контролирует проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей.

5.17. Комиссия контролирует соблюдением товарного соседства продуктов на

пищевых блоках и в складе.

6. Критерии оценки качества блюд

6.1. 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, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: 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, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

6.2. Органолептическая оценка первых блюд

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.

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 пюре образных 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.

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.

6.3. Органолептическая оценка вторых блюд

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

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 не обрубленных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по 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, закладкой 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.

6.4. Критерии оценки качества блюд

«Допущено» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

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

Оценка качества блюд и кулинарных изделий «Не допущено», данная Комиссией, обсуждается на совещании при заведующем. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

В бракеражном журнале в разделе «Результаты органолептической оценки качества готовых блюд» рядом с оценкой может ставиться развернутая оценка блюда в соответствии с методикой органолептической оценки пищи, отраженной в п.6.1.- 6.3.

АКТ
проверки выполнения натуральных норм питания, соблюдения
технологии приготовления пищи и оценки качества питания
МБДОУ - детский сад «Березка» с. Шипуново

от « _____ » _____ 20__ г.

№ _____

Членами бракеражной комиссии:

Приглашенной родительской общественностью:

в присутствии работников пищеблока

составили настоящий акт о:

1). Выполнении натуральных норм питания

Выявлены нарушения: _____

Внесены предложения: _____

_____.

2). Соблюдении технологии приготовления пищи

Выявлены нарушения: _____

Внесены предложения: _____

_____.

3). Оценки качества питания

Выявлены нарушения: _____

Внесены предложения: _____

Подписи членов комиссии: _____
(подпись, ФИО, должность)

Подпись проверяемого: _____
(подпись, ФИО, должность)

Подпись медсестры о получении заполненного акта: _____

