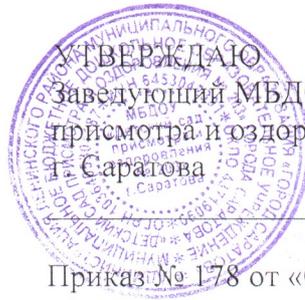


СОГЛАСОВАНО
с Советом родителей
МБДОУ «Детский сад
присмотра и оздоровления № 203»
г. Саратова



Т.А. Манина

Протокол №7 от 04.08.2021 г.

Приказ № 178 от «04» августа 2021 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии в муниципальном бюджетном
дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад присмотра и оздоровления № 203»
города Саратова

ПРИНЯТО
на общем собрании
трудового коллектива
Протокол № 4 от 04.08.2021 г.

г. Саратов

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее Положение) разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад пресмотра и оздоровления № 203» города Саратова (далее - МБДОУ)

1.2. Положение призвано регулировать деятельность бракеражной комиссии (далее – Комиссия), созданной в МБДОУ.

1.3. Комиссия создается с целью осуществления контроля за организацией питания обучающихся, качества доставляемых продуктов, соблюдения технологии приготовления пищи, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБДОУ.

1.4. В своей деятельности Комиссия руководствуется Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 года № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания", Приказом от 16.08.2019 года № 526 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания муниципальных образовательных учреждений», Федеральным законом N 29-ФЗ от 2 января 2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Уставом МБДОУ, настоящим Положением и другими нормативно-правовыми актами по вопросам организации питания детей.

1.5. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся заведующим МБДОУ.

1.6. Срок действия данного Положения не ограничен. Данное Положение действует до принятия нового.

2. Порядок создания Комиссии

2.1. Состав Комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего о создании Комиссии. Приказ издается ежегодно в январе.

2.2. Комиссию возглавляет заведующий.

2.3. Комиссия состоит из 5 членов в ее состав входят:

- заведующий МБДОУ (председатель комиссии);
- медицинская сестра;
- повар;
- педагогические работники МБДОУ;
- представитель родительской общественности.

2.4. В необходимых случаях в состав Комиссии могут быть включены другие работники Учреждения.

3. Основные задачи деятельности Комиссии

3.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

3.2. Контроль за закладкой продуктов в котел.

3.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

3.4. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.

3.5. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

4. Права, обязанность Комиссии

4.1. Комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в МБДОУ, контролировать выполнение принятых решений;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в МБДОУ;
- ходатайствовать перед администрацией МБДОУ о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания.

4.2. Обязанности Комиссии:

- 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;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- 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;

-периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

4.3. Комиссия несет ответственность:

-за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ.

4.4. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены Комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5. Содержание и формы работы Комиссии

5.1. Комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно Комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов.

Меню должно быть утверждено заведующим, подписано медсестрой, кладовщиком, поваром.

Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно 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 журнал бракеража готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью.

5.3. Органолептическая оценка дается в соответствии с технологическими картами.

5.4. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал бракеража готовой кулинарной продукции сразу после снятия пробы и оформляется подписью не менее трех членов Комиссии. Не допускается ведение журнала до снятия пробы.

5.5. 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 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 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 (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения $\pm 3\%$ от нормы выхода).

5.7. 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. Оценка организации питания в Учреждении

6.1. Методика органолептической оценки пищи:

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

6.1.2. 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 и т.д.

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

6.1.4. 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.

6.2. Органолептическая оценка первых блюд.

6.2.1. 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.

6.2.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть

продуктов), утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

6.2.3. 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.

6.2.4. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, 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.

6.2.5. Не разрешаются к выдаче 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.

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

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

6.3.3. 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.

6.3.4. 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.

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

6.3.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные 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, следовательно и ее усвоение.

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

7. Критерии оценки качества блюд

7.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний, комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний. При соответствии вкуса, цвета и запаха, внешнего вида и консистенции, утвержденной в рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями в бракеражном журнале производится запись «Органолептические свойства блюд соответствуют требованию технологических карт» и комиссия ставит свои подписи под записью «Разрешено».

7.2. Блюда и кулинарные изделия, имеющие следующие недостатки: посторонний, несвойственный 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.

В бракеражном журнале производится запись «Органолептические свойства блюд не соответствуют требованию технологических карт» и комиссия ставит свои подписи под записью «Раздача не разрешена».

Блюдо не может быть выдано без снятия пробы.

7.5. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний, комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

8. Заключительные положения

8.1. Члены Комиссии работают на добровольной основе.

8.2. Администрация МБДОУ обязана содействовать деятельности Комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний.