

РАССМОТРЕНО:
на общем собрании коллектива
МБДОУ «Ладомирский детский сад»
Протокол № 5 от 25.03.2021г.

УТВЕРЖДЕНО:
приказом по МБДОУ
«Ладомирский детский сад»
№ 34-ОД
от 25.03.2021г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
МБДОУ «Ладомирский детский сад»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Ладомирский детский сад» (далее - Учреждение), основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления учреждением в соответствии с Уставом.

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

1.3. Комиссия создается с целью осуществления контроля качества приготовленных блюд.

1.4. В своей деятельности Комиссия руководствуется Уставом учреждения, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), настоящим положением и другими нормативно-правовыми актами по вопросам организации питания детей.

1.5. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом ДОУ, а также со специалистами Управления образования администрации Ровеньского района.

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

2.1. Состав Комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего о создании бракеражной комиссии. Приказ издается каждый год в сентябре.

2.2. Комиссию возглавляет заведующий.

2.3. Комиссия состоит из 3 членов. В ее состав входят:

- заведующий;
- работник ДОУ;
- представитель профсоюзной организации ДОУ.

3. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ РАБОТЫ КОМИССИИ

3.1. Органолептическая оценка приготовленной пищи.

3.2. Контроль закладки продуктов в котел.

3.3. Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока с целью предотвращения пищевых отравлений и распространения кишечных заболеваний.

4. ПОЛНОМОЧИЯ, ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ КОМИССИИ

4.1. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;
- следит ежедневно за правильностью составления меню-раскладок;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку пищи, то есть определяет ее запах, вкус, цвет, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
- проверяет соответствие объемом приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

4.2. Комиссия учреждения имеет право:

- требовать у заведующего учреждением содействия в деятельности комиссии;
- требовать выполнения и принятия мер к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

4.3. Бракеражная комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ним полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ.

4.4. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе

5. СОДЕРЖАНИЕ И ФОРМЫ РАБОТЫ КОМИССИИ

5.1. Комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 15 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, должны стоять подписи кладовщика и повара.

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 бракеражный журнал готовой продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью; хранится на пищеблоке.

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

5.4. Блюда и кулинарные изделия, имеющие следующие недостатки: посторонний, не свойственный 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, и комиссия ставит свои подписи под записью «К раздаче не допускаю». Блюдо не может быть выдано без снятия пробы.

5.5. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал сразу после снятия пробы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии. Не допускается ведение журнала до снятия пробы.

5.6. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

5.7. Комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю, содержащую готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций.

5.8. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, оладьи и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции.

6. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ В ДОУ

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, нефтепродуктов 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, 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 помятых, 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 проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непотертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

6.2.5. 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.

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

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.

6.3.6. 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.

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, а тушёная – приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее тушили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

7. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

7.1. Результат проверки выхода блюд, их качество отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

7.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

7.3. Администрация ДООУ при установлении стимулирующих выплат к должностным окладам работников вправе учитывать данные критерии оценки в организации питания дошкольников.

7.4. Администрация ДООУ обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных членами комиссии.