

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий МБДОУ

«Детский сад № 66 «Тополёк»

Н.И.Окуджава

приказ от 11.09.2023 № 147- о/д

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии МБДОУ «Детский сад № 66 «Тополёк»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 66 «Тополёк» города Тамбова (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 за организацией питания детей, качества доставляемых продуктов, соблюдения технологии приготовления пищи, соблюдения санитарно – гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в учреждении.

1.4. В своей деятельности Комиссия руководствуется Уставом Учреждения, санитарно – эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.4.1.3049-13), настоящим положением и другими нормативно – правовыми актами по вопросам организации питания детей сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

2. Управление и структура

2.1. Состав Комиссии и сроки её полномочий утверждаются приказом заведующего о создании бракеражной комиссии.

2.2. Комиссию возглавляет шеф-повар.

2.3. Комиссия состоит из 5 – 7 членов. В её состав входят:

- представитель администрации (председатель комиссии);
- представитель работников;
- шеф-повара;
- повара;
- представитель родительской общественности.

3. Основные задачи деятельности комиссии

- 3.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
- 3.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.
- 3.3. Предотвращение пищевых отравлений.
- 3.4. Предотвращение желудочно – кишечных заболеваний.
- 3.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

- 3.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
3.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

4. Полномочия комиссии

- 4.1. Комиссия Учреждения:
- 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 её запах, цвет, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
 - проверяет соответствие объемов приготовленного питания, объему разовых порций и количеству детей;
 - принимает участие в списании невостребованных порций, в связи с отсутствием детей, в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд;
 - участвует в уменьшении выхода блюд в связи с приходом в Учреждение большего количества детей;
 - составляет соответствующие акты по результатам выполненной работы;
 - периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
 - следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

5. Содержание и формы работы Комиссии

5.1. Бракеражная комиссия в составе не менее трех человек ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 10 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню: в нем должны быть проставлены дата, полное наименование блюда, выход порций. Меню должно быть утверждено, должны стоять подписи кладовщика, медицинского работника, повара и утверждено руководителем.

Бракеражная комиссия осуществляет проверку каждой партии готовых блюд, изделий, напитков, кулинарных и кондитерских изделий.

Бракераж пищи проходит в присутствии непосредственного изготовителя продукции, который является контролируемым звеном, но участие в оценке изготовленной им пищи не принимает.

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: хранится у медицинской сестры, ответственной за питание.

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

Каждая группа и вид блюд (изделий) имеет специфические свойства и соответствующий им показатель. В пределах группы блюд при их оценке необходимо обращать особое внимание на наиболее характерные свойства.

Ниже приводится характеристика органолептических свойств основных групп блюд (изделий):

Холодные блюда. В салатах и овощных закусках консистенция овощей характеризует степень их свежести, с которой связаны пищевая и биологическая ценность. Важны также цвет и внешний вид овощей, свидетельствующие о правильности хранения и технологической обработки. Измененный цвет овощей (с бурым оттенком) указывает на то, что измельченные овощи долго хранились открытыми на воздухе. По консистенции свежие сырые овощи должны быть упругими и сочными.

Супы. Основным показателем является вкус, определяемый концентрацией вкусовых веществ, которая достигается при использовании установленного количества основных продуктов, пряностей и приправ. В заправочных супах, в состав которых входит мучная пассеровка, жидкая часть должна быть нерасслоившейся, слегка сгущенной, без комков заварившейся муки. В прозрачных супах основное значение имеют цвет бульона, его прозрачность и консистенция гарниров, продукты которых должны быть мягкими, но сохранившими форму.

Блюда из овощей. В блюдах вареные овощи должны иметь характерный для данного вида, лишь слегка измененный тепловой обработкой. Нарезка овощей независимо от формы должна быть равномерной, консистенция – мягкой, сочной.

Блюда (изделия) из круп. Рассыпчатые каши должны иметь набухшие, мягкие, но сохранившие форму и упругость, отделяющиеся зерна крупы. У вязкой каши зерна крупы должны быть полностью набухшими, хорошо разварившимися, слипающимися. В горячем виде такая каша держится на тарелке горкой, не расплываясь. Цвет и вкус каш соответствуют данному виду крупы. Изделия из круп (котлеты, биточки, запеканки) должны сохранять требуемую форму, иметь мягкую, сочную консистенцию, запах, свойственный входящим в их состав продуктам.

Блюда из мяса. Важным показателем качества блюд из мяса наряду со вкусом и запахом, влияющими на другие свойства, в общей оценке является

консистенция. По этому показателю мясо (куском) должно быть мягким, легко раскусывающимся, сочным. Консистенция изделий из рубленого мяса должна быть эластичной, рыхлой, сочной. Мажущаяся консистенция указывает на использование свежего хлеба или завышенного его количества.

Блюда из рыбы. Определяющие показатели рыбных блюд - вкус, запах и консистенция. Консистенция рыбы должна быть мягкой, сочной, но некрошливой. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного вида, с ярко выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная рыба - приятный, со слегка заметным привкусом свежего жира, на котором она жарилась.

Блюда из птицы. Одним из ведущих показателей является консистенция - она должна быть мягкой и сочной, обеспечивающей легкое отделение мяса от костей. Очень важно соблюдение правил порционирования тушек. Вкус мяса должен соответствовать виду птицы и установленному способу тепловой обработки.

Соусы. Качество соусов определяется цветом, концентрацией бульона и содержанием наполнителей. Кроме того, соусы должны иметь гладкую, нерасслоившуюся, умеренно густую консистенцию. В соусах с наполнителем важны правильное равномерное измельчение продуктов и соблюдение их соотношения с основной частью соуса.

Сладкие блюда. Основные органолептические показатели определяются видом блюда: кисели, желе должны иметь желеобразную однородную гладкую консистенцию; компоты - концентрацию сиропа, соотношение фруктов и жидкой части, установленные рецептурой.

Напитки. Качество чая, какао определяется ощущением степени концентрации, аромата и вкуса.

Мучные изделия. Консистенция мучных блюд из различных видов теста должна быть следующей: дрожжевого - эластичная, с хорошо развитой равномерной пористостью; песочного - мелкопористая, без закала, хрупкая, но не рассыпающаяся; блинного - рыхлая, эластичная.

5.4. Для лиц, оценивающих продукцию, крайне необходимо знание свойств блюд (изделий), чтобы квалифицированно дать соответствующую оценку блюду по органолептическим показателям.

Пять баллов «отлично» дается блюду (изделию), которое приготовлено полностью в соответствии с рецептурой и технологией производства и по органолептическим показателям отвечает продукту высокого качества.

Для оценки блюда (изделия) по органолептическим показателям в 4 балла «хорошо» допускаются незначительные отклонения от установленных требований в зависимости от вида блюда (изделия).

Оценка блюда (изделия) в 3 балла «удовлетворительно» указывает на более серьезные нарушения технологии приготовления блюда (изделия), но, допускающие его реализацию без переработки.

Если при органолептической оценке блюда (изделия) хотя бы один из показателей оценивается в 2 балла «неудовлетворительно», то дальнейшей

оценке изделие не подлежит, так как бракуется и снимается с реализации. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим 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. Такое блюдо не допускается к раздаче, комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

5.5. Могут быть случаи уничтожения продукции после дополнительного обследования ее комиссией.

При необходимости продукция направляется на исследование в технологическую пищевую или в санитарно-технологическую пищевую лабораторию.

5.6. Результаты органолептической оценки блюд и изделий заносятся в бракеражный журнал.

5.7. Журнал ведет медицинский работник, ответственный за организацию питания. Бракеражный журнал может вестись в электронном виде, распечатывается, подшивается в папку, по окончании каждого месяца листы прошнуровываются, пронумеровываются и скрепляются печатью.

5.8. Записи в бракеражном журнале заверяются подписями не менее трех членов бракеражной комиссии. Ответственность за ведение бракеражного журнала несет председатель бракеражной комиссии.

5.9. Учитывая тесную связь качества готовой продукции и исходных продуктов, необходимо усиление контроля за качеством поступающего на предприятия сырья.

С этой целью наряду с лабораторным контролем материально-ответственные лица при получении продуктов должны проверять не только их количество, но и оценивать качество, в том числе проверяя наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов.

Недоброкачественное сырье в производство не допускается. Поставщику предъявляется претензия согласно установленному порядку.

Лица, допустившие нарушения норм закладки продуктов, нарушения технологии, брак в приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и административной ответственности.

5.10. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

5.11. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество приготовленных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается

проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п.

5.12. 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 +3 % от нормы выхода).

Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, набор ложек, вилок, нож, тарелки с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

6. Ответственность Комиссии.

6.1. Комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ним полномочий;
- соответствие принимаемых решений законодательству РФ, нормативно – правовым актам.