

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 27»

662153, г. Ачинск, микрорайон 4 строение 27, тел. 8(39-151) 7-76-59,
микрорайон 2 строение 33, тел. 8(39-151) 7-77-56

Согласовано:

Копач
Председатель профсоюзного комитета
О. Г. Копачевская

«26» ноября 2021 г

Утверждаю:

Кузнецова
Заведующий МБДОУ «Детский сад № 27»
Т. В. Кузнецова

«26» ноября 2021 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии
муниципального бюджетного дошкольного образовательного
учреждения «Детский сад № 27»

1. Общие положения

1.1. Данное Положение о бракеражной комиссии в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №27» разработано в соответствии с:

- Федеральным законом РФ от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании Российской Федерации» с изменениями от 08.12.2020;
- Постановлением Главного государственного врача 27.10.2020 №32 «Об утверждении СанПиН 2.3 2.4. 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Федеральным законом №29-ФЗ от 02.01.2000 «О безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 13.07.2020;
- Уставом муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 27»;

1.2. Бракеражная комиссия (далее – Комиссия) - комиссия общественного контроля ДОО, 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 ДОО.

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

2. Порядок создания Комиссии и ее состав

2.1. Состав Комиссии, срок ее полномочий утверждается приказом заведующего ДОО о создании бракеражной комиссии.

2.2. Бракеражная комиссия является постоянно действующим органом образовательного учреждения.

2.3. В состав Комиссии входят:

- заведующий ДОО (председатель);
- заместители заведующего;
- педагогические сотрудники ДОО.

2.4. Члены комиссии не вправе передоверять свою работу в Комиссии другим лицам.

3. Полномочия Комиссии

3.1. Основной целью Комиссии является обеспечение контроля за качеством питания в образовательном учреждении:

- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке, и разгрузке продуктов питания;
- проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий хранения согласно признакам доброкачественности продуктов;
- проверка соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- контроль организации работы на пищеблоке;
- ежедневное отслеживание за правильностью составления меню-раскладок;
- осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- оценка органолептических свойств приготовленной продукции, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд.

3.3. Комиссия осуществляет следующие виды деятельности:

- проводит бракераж готовой продукции;
- осуществляет контроль за работой пищеблока;
- проверяет санитарное состояние пищеблока;
- контролирует наличие маркировки на посуде;
- контролирует выход готовой продукции;
- контролирует наличие суточных проб;
- проверяет соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверяет качество поступающей продукции;
- контролирует разнообразие блюд и соблюдение циклического меню;
- проверяет соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации;
- проверяет санитарное состояние транспорта при доставке продуктов;
- следит за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока;
- проводит совещательные заседания.

3.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции»

3.5. План работы Комиссии составляется руководителем образовательного учреждения на учебный год. В плане работы указываются основные виды деятельности Комиссии и график их проведения.

4. Оценка организации питания в ДОО

4.1. Члены Комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи пищи.

4.2. Предварительно Комиссия должна ознакомиться с меню- требованием, в нем должны быть проставлены дата, полное наименование блюд, выход порции, количество детей.

Меню должно быть утверждено заведующим, ответственным за меню (по приказу заведующего), поваром.

4.3. Пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно перемешав пищу в котле не более одной детской порции.

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.

4.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в журнал бракера готовой кулинарной продукции. 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, Журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью.

В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний Комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до необходимых мер по устранению замечаний.

4.5. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

4.6. Замечания и нарушения, установленные Комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

4.7. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе. Администрация ДОО обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений выявленные Комиссией, выполнявшей инструкции данного приложения.

5. Методика органолептической оценки пищи

5.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осматривают внешний вид пищи, ее цвет.

5.2. Определяется запах пищи. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, ванильный, нефтепродуктов и т. д.

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

5.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, продукты которые применяются в

сыром виде. Вкусовая проба не проводится при обнаружении признаков разложения в виде неприятного запаха.

6. Органолептическая оценка первых блюд

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

6.2. 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, сильно разваренных овощей и других продуктов.

6.3. 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.

6.4. 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.

Нет ли постороннего привкуса и запаха, наличие горечи, заправочных и прозрачных супов в начале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если блюдо заправляется сметаной, то в начале его пробуют без сметаны.

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

7. Органолептическая оценка вторых блюд

7.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные блюда оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общей. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав 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, следовательно, ее усвоение.

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

7.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие частицы должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем по тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, примесей и комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

7.4. 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.

7.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд их внешний вид. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок нужно 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.

7.6. При определении вкуса и запаха 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.

8. Критерии оценки качества блюд

8.1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

8.2. «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

8.3. «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

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

9. Заключительные положения

9.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

9.2. Администрация ДОО при распределении стимулирующих выплат вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

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