

Администрация города Красноярска
муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 32 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности
по социально-личностному направлению развития детей»
660048, г.Красноярск, ул.Комбайнстроителей, 8 Г; ИНН 2460044579 / КПП 246001001 / ОГРН 1022401792181
Тел: (8-391) 221-50-36

Согласовано:

Общим собрание

трудоого коллектива

Протокол № 1 от 20.01.2021г.

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ №32

МБДОУ №32  Железняк И.А.
Приказ 01-05-035 от 20.01.2021г.

Положение о бракеражной комиссии МБДОУ №32

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №32 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по социально-личностному направлению развития детей» (далее по тексту - Положение) определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и функционирования бракеражной комиссии.

1.2. Бракеражная 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 бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия создается на основании приказа заведующего.

2.2. Количественный состав бракеражной комиссии утверждается приказом заведующего, но не может быть менее 3 человек.

2.3. В состав бракеражной комиссии входят:

- заведующий (председатель комиссии) – на время отсутствия заведующего (ежегодный отпуск, больничный и т.п.) исполняющий обязанности заведующего.
- сотрудники административного персонала;
- сотрудники пищеблока;
- медицинская сестра учреждения здравоохранения, обслуживающего ДОУ;

3. Основные задачи

3.1. Бракеражная комиссия осуществляет свою деятельность в строгом соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП, технологическими картами, настоящим Положением, Положением о питании, примерным циклическим меню и другими внутренними документами ДОУ.

3.2. Основными задачами бракеражной комиссии являются:

- предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль над соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены в помещении пищеблока;
- обеспечение пищеблока качественными продуктами питания;
- организация полноценного питания.

4. Порядок работы бракеражной комиссии

4.1. Ежедневно за 5-10 минут до начала раздачи готовой пищи бракеражная комиссия в полном составе осуществляет оценку органолептических показателей и качества блюд (бракеражную пробу).

- 4.2. До снятия пробы бракеражная комиссия знакомится с утвержденным в установленном порядке меню-требованием в котором должны быть проставлены дата, количество принимающих пищу, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов.
- 4.3. Бракераж проводится в присутствии изготовителя -шеф-повара, повара.
- 4.4. 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.
- 4.5. 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.
- 4.6. Результат бракеража регистрируется в «Журнал Бракеража готовой пищевой продукции». Журнал ежедневно выводится из программы по питанию «НоТ: Учет по питанию в ДДУ» шнурруется и нумеруется скрепляется печатью и подписью руководителя, храниться на пищеблоке.
- 4.7. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.
- 4.8. Замечания и нарушения, установленные бракеражной комиссией, заносятся в журнал «Журнал Бракеража готовой пищевой продукции». и заверяются личными подписями членов бракеражной комиссии.
- 4.9. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточной пробы.

5. Критерии оценки качества блюд

- 5.1. Оценка качества продукции осуществляется по органолептическим показателям: вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции.
- 5.2. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность).
- 5.3. Оценка качества продукции заносится в журнал бракеража готовой кулинарной продукции до начала ее реализации. Выдача готовой пищи производится только после снятия пробы и записи в журнал бракеража готовой кулинарной продукции результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.
- 5.4. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

6. Документация

- 6.1. Документацией для деятельности бракеражной комиссии являются:

- приказ об организации питания в МБДОУ №32;
- план работы бракеражной комиссии;
- меню;
- технологические карты;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

7. Заключительные положения.

7.1.Администрация ДОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

8.Методика органолептической оценки пищи

8.1.Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи, который лучше проводить при дневном свете.

При осмотре определяют внешний вид пищи, ее цвет. Затем определяется запах пищи. Этот показатель особенно важен, так как с помощью обоняния можно установить тончайшие изменения в запахе пищевых продуктов, особенно мяса и рыбы, связанные с начальными явлениями порчи, когда другими способами их установить не удастся. Запах следует определять при той температуре, при которой блюда употребляются. Лучше всего запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, пригорелый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается как селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

При помощи органов осязания определяется консистенция продуктов. Наибольшей чувствительностью обладают кончики пальцев, а также язык, нёбо, зубы. При прожевывании пищи определяют ее жесткость, сочность, нежность. Осязательными ощущениями, особенно языка, обусловлено восприятие маслянистости, клейкости, мучнистости, мягкости, прилипаемости, крупнозернистости, рассыпчатости и т.д.

Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре. Основные вкусовые ощущения: кислый, сладкий, горький, соленый. Наибольшей чувствительностью к сладкому и соленому обладает кончик языка, к горькому – область его корня, к кислому – края.

При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяют в сыром виде; вкусовая проба не проводится при обнаружении признаков разложения в виде неприятного запаха, а также при подозрении, что данный продукт был причиной отравления.

Органолептическая оценка первых блюд

8.2.Для органолептической оценки первое блюдо тщательно перемешивают в котле и берется небольшое количество в тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Например, буровато-коричневая окраска борща может быть результатом неправильного тушения свеклы.

Следует обращать внимание на качество обработки используемого сырья, тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и разные 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 разрезанных овощей и других продуктов). Целесообразно сравнить набор корнеьев и овощей, увиденных при просмотре плотной части первого блюда, с рецептурой по раскладке.

При органолептической оценке в первую очередь обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны. Капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

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.

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.

В ДОУ не должно быть блюд с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и пр.

Органолептическая оценка вторых блюд

8.3.В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом. Все составные части оцениваются отдельно. Соусным блюдам (гуляшу, рагу) дается общая оценка.

При внешнем осмотре блюд обращают внимание на характер нарезки кусков мяса (поперек ли вдоль волокон), равномерность порционирования, цвет поверхности, наличие поджаренной корочки с обеих сторон изделия, толщину слоя панировки. В изделиях из мяса и рыбы определяют цвет как на поверхности, так и на разрезе, что позволяет выявить нарушения в технологии приготовления блюда. Так, заветренная темная поверхность отварных мясных продуктов свидетельствует о длительном хранении их без бульона.

Розово-красный цвет на разрезе котлет говорит о недостаточной прожаренности или нарушении сроков хранения котлетного мяса.

Консистенция блюда дает представление о степени готовности и отчасти о соблюдении рецептуры при его изготовлении (например, мажущая консистенция изделий из рубленного мяса указывает на добавление в фарш избыточного количества хлеба). Степень готовности и консистенцию блюд из мясопродуктов, птицы и рыбы определяют проколом поварской иглой или деревянной шпилькой, которые должны легко входить в толщу готового продукта.

При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Это особенно важно для рыбы, которая легко впитывает 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. Рыба должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

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

При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют 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-требованию, 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, консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отходов, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре блюдо следует направить на анализ в лабораторию.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой с ложки в тарелку. Если в соус входят пассерованные корни, лук, то 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 иметь приятный янтарный цвет. Плохо приготовленный соус с частичками пригоревшего лука имеет серый цвет, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает у ребенка аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи и ее усвоение.

Пропнуровано, пронумеровано

Список листов

ВЕРНО

Заведующий МБДОУ №32

[Signature] Железняк И.А.

