

СОГЛАСОВАНО
на Общем собрании трудового
коллектива
протокол № 44 от 24.05.2024

УТВЕРЖДЕНО
приказом заведующего
МБДОУ «Детский сад №12»
Е.А. Гредниковой
от 24.05.2024 № 66 - осн



ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №12»

1. Общие положения

1.1. Данное Положение о бракеражной комиссии в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №12» (далее — бракеражная комиссия) разработано в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 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 РФ от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; Федеральным законом №29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 13.07.2020 г.

1.2. Бракеражная комиссия создана в целях контроля за доброкачественностью готовых блюд, которая проводится органолептическим методом в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №12» (далее — образовательная организация).

2. Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий.

2.1. Состав бракеражной комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего образовательной организации.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3-х членов, из председателя и других членов бракеражной комиссии (представители администрации, трудового коллектива, родительской общественности).

2.3. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены приглашенные специалисты.

3. Цели и задачи деятельности бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия сформирована в целях осуществления контроля организации питания воспитанников, за качеством готовых блюд и раздаче готовых блюд в образовательной организации.

3.2. Основные задачи деятельности:

- оценка органолептических свойств приготовленных блюд;
- предотвращение пищевых отравлений, желудочно-кишечных заболеваний.

4. Функции бракеражной комиссии:

4.1. К основным функциям бракеражной комиссии относят:

- 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 воспитанников;
- принимает участие в снятии невостребованных порций, в связи отсутствием детей в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд;
- принимает участие в уменьшении выхода блюд в связи с приходом в образовательную организацию большего количества воспитанников.

5. Оценка организации питания в образовательной организации

– 5.1. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 15-30 минут до начала раздачи готовых блюд.

– Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, полное наименование блюда, выход порций. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи калькулятора, кладовщика, повара.

– 5.2. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

– Бракеражную пробу выдает повар, бракеражная проба берется из общего котла в небольшом количестве на тарелку, 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.

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

5.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Не допускается ведение журнала до снятия пробы. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью.

5.5. Блюда и кулинарные изделия, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиям к раздаче допускаются. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив записи «Разрешено».

5.6. 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. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив записи «К раздаче не допускаю».

5.7. 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, которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

6. Контроль качества приготовленных и блюд и кулинарных изделий

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, гниlostный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

6.1.3. 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 (поваром), 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 определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, не 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

Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую 1 порцию блюда), линейку.

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

7. Заключительные Положения.

7.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

7.2. Настоящее Положение о бракеражной комиссии в образовательной организации является локальным нормативным актом, принимается на общем собрании трудового коллектива и утверждается приказом заведующего образовательной организации.

7.3. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

7.4. Данное Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.7.2. настоящего Положения.

7.5. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.