

ПРИНЯТО
Общим родительским собранием
Протокол от 29.08.2023 г. №1

УТВЕРЖДЕНО
приказом заведующего
МБДОУ ЦРР «Детский сад №239»
№66/1 от 01.09.2023 г.
А.В. Леонова



ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
центр развития ребенка - «Детский сад №239»

1. Общие положения

1.1. Положение о бракеражной комиссии (далее-Комиссия) в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении центр развития ребенка - «Детский сад №239»(далее-Учреждение) разработано в соответствии с Федеральным закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ (с изм. и доп.); постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно -эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; Уставом Учреждения и другими Федеральными законами и иными нормативными правовыми актами содержащие охрану здоровья.

1.2. Бракеражная комиссия является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи работникам Учреждения в осуществлении административно-хозяйственного контроля организации и качества питания детей в детском саду.

1.3. Настоящее положение вводится на неопределенный срок на основании приказа заведующего Учреждением.

1.4. Изменения и дополнения к положению оформляются в виде приложений и вводятся в действие на основании приказа заведующего Учреждением.

2. Порядок создания бракеражной комиссии

2.1. Комиссия создается общим собранием трудового коллектива Учреждения Состав Комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего Учреждением.

2.2. В состав Комиссии могут входить:

- заведующий Учреждением;
- ответственный по питанию;
- представитель общественности.

2.3. В необходимых случаях в состав Комиссии могут быть включены другие работники Учреждения, приглашенные специалисты.

2.4. Деятельность Комиссии регламентируется настоящим положением, которое утверждается приказом заведующего Учреждением.

3. Основные задачи деятельности бракеражной 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. Контроль за санитарным состоянием пищеблока.
- 3.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

4. Права, обязанность и ответственность бракеражной комиссии

4.1. Комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в Учреждении, контролировать выполнение принятых решений;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в Учреждении;
- ходатайствовать перед администрацией Учреждения о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в Учреждении.

4.2. Комиссия Учреждения обязана:

- контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверять складских и других помещений на пригодность для хранения продуктов питания, а так же условия хранения продуктов питания;
- контролировать организацию работы на пищеблоке;
- контролировать соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- контролировать сроки реализации продуктов питания и качество готовых блюд;
- контролировать правильность составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд;
- контролировать норму закладки продуктов и технологию приготовления блюд;
- контролировать выход готовых блюд;
- контролировать санитарно-гигиеническое состояние пищеблока;
- контролировать соблюдение графика выдачи готовых блюд;
- контролировать соблюдение графика питания воспитанников;
- проведение разъяснительной работы с сотрудниками Учреждения и родительской общественностью об организации питания воспитанников Учреждения;

4.3. Комиссия несет ответственность:

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

4.4. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены Комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5. Содержание и формы работы Комиссии

5.1. Комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 10 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно Комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи ответственного по питанию, кладовщика и повара.

5.2. 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.

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

5.4. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

5.5. Комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают 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 выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

5.6. 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 пяти порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +5% от нормы выхода).

5.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в бракеражный журнал сразу после снятия пробы и оформляется подписью члена бракеражной комиссии.

5.8. Журнал бракеража готовой продукции должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью. Хранится у ответственного лица за составление меню.

6. Оценка качества питания в Учреждении

6.1. Методика органолептической оценки пищи.

6.1.1 Органолептическую оценку пищи начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.

6.1.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряной, молочный, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.п.

6.1.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

6.1.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуют 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 перемешивают в котле и берется небольшое количество 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 борща 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 ложечки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непотертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на поверхности.

6.2.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусу, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, не свойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересолу. 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 и 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, 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 в ней присутствие необрушенных зерен, посторонних примесей и комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной в меню, что позволяет выявить недовложение.

6.3.4. Макароны 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.

6.3.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид и цвет. Так, если

картофельное пюре разжижено и имеют синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и масла. 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 и консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и масло, или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленных соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом не вызывает аппетит, 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 запахи окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей.

7. Заключительные положения.

7.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

7.2. Администрация Учреждения, при установлении стимулирующих выплат работникам пищеблока, вправе учитывать результаты деятельности Комиссии.

7.3. Администрация Учреждения обязана содействовать деятельности Комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных членами Комиссии.

7.4. Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом заведующего Учреждением.

7.5. Настоящее положение действительно до утверждения нового.

Протинуровано и протинуреровано
2 листов
Заведующий МБДОУ ЦРР -
«Детский сад №239»
А. В. Леонова

