

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий ДООУ д/с № 24 «Красная шапочка»

Ю.Н. Касьянова

Приказ № 80 от «16» сентября 2022г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад № 24 «Красная шапочка»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. В соответствии с принципами единоначалия и коллегиальности управления Муниципальным бюджетным дошкольным образовательным учреждением «Детский сад № 24 «Красная шапочка» (далее – ДООУ), в целях осуществления эффективного контроля за организацией питания воспитанников и сотрудников, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДООУ создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия работает во взаимодействии с администрацией ДООУ, медицинским работником ОБУЗ «Усть-Илимская городская детская поликлиника» (далее - медицинский работник) и Управляющим советом ДООУ.

1.3. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке ДООУ, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

1.4. В ДООУ ведутся бракеражные журналы:

- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья.

1.5. Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы, заверены подписью руководителя и скреплены печатью ДООУ.

1.6. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции хранится у медицинского работника.

1.7 Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья хранится на складе и заполняется кладовщиком по мере поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов.

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЁ СОСТАВ

2.1. Бракеражная комиссия утверждается приказом заведующего ДООУ на очередной учебный год.

2.2. В состав бракеражной комиссии входят:

- председатель комиссии: заведующий ДООУ (должностное лицо, исполняющее обязанности заведующего ДООУ);
- медицинский работник;
- заведующий хозяйством ДООУ.

3. ПОЛНОМОЧИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

3.1. Осуществление контроля за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.

3.2. Проверка санитарного состояния и условий для хранения продуктов питания в складских помещениях.

3.3. Контроль за правильностью составления ежедневного меню.

3.4. Контроль за организацией работы на пищеблоке.

3.5. Контроль за соблюдением сроков реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи.

3.6. Проверка соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах.

3.7. Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

3.8. Контроль за закладкой основных продуктов в котёл, проверка выхода блюд.

3.9. Проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

3.10. Проведение органолептической оценки готовой пищи (определение её цвета, запаха, вкуса, консистенции, жёсткости, сочности и т.д. в соответствии с методикой проведения органолептической оценки (Приложение № 1) и занесением её результатов в Журнал бракеража готовой продукции с личными подписями членов комиссии).

4. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДОУ

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в Журнале бракеража готовой продукции.

4.2. Журнал бракеража готовой продукции ведётся медицинским работником.

4.3. Блюда и кулинарные изделия, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями, к раздаче допускаются с соответствующей пометкой в Журнале бракеража готовой продукции (пометки: «Доброкачественно», «Разрешено»).

4.4. Оценка качества продукции заносится в Журнал бракеража готовой продукции до начала ее реализации. Выдача готовой пищи производится только после снятия пробы и записи в Журнале бракеража готовой продукции результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в Журнале бракеража готовой продукции необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом.

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

4.6. 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 кулинарные изделия, не допускаются к раздаче с соответствующей пометкой в Журнале бракеража готовой продукции (пометки: «Недоброкачественно», «Не разрешено»).

5. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

5.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

5.2. Администрация ДОУ при определении стимулирующих выплат к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

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

Приложение № 1

Методика органолептической оценки пищи

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

Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочно-кислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

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.

Органолептическая оценка первых блюд

Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и 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 разваренных овощей и других продуктов).

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.

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.

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

Органолептическая оценка вторых блюд

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

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

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 необру-

шенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, 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, 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.

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, 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, а, следовательно, ее усвоение.

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 привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.