

Согласовано:

Председатель первичной профсоюзной
Организации МБДОУ Детский сад №29


 Н.А. Румянцева

«30» декабря 2020 г.

Утверждаю:

Заведующий

МБДОУ Детский сад №29

 Л.А. Гибадуллина

«30» декабря 2020г.

Приказ № 266 от 30.12.2020 г.



Положение

о бракеражной комиссии

муниципального бюджетного дошкольного образовательного
учреждения Детский сад №29 «Росинка» городского округа
город Октябрьский
Республики Башкортостан

Принят на общем собрании работников
МБДОУ Детский сад №29
Протокол № 3 от 30.12.2020 г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее – Положение) разработано для Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Детский сад № 29 «Росинка» городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан (далее – Учреждение) и определяет вопросы разрешения споров между участниками образовательного процесса.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», законом «Об образовании Республики Башкортостан», законом Российской Федерации от 07.02.92 г. № 2300 – 1 (редакция от 08.12.2020г.) «О защите прав потребителей», СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Уставом Учреждения, локальными актами, регламентирующими деятельность Учреждения, планом – графиком контрольной деятельности Учреждения.

1.3. Контроль бракеражной комиссии – это мотивированный стимулирующий процесс, который призван соблюдать все нормативные и локальные акты и повысить эффективность организации питания в Учреждении.

1.4. Бракеражная комиссия создается Общим собранием трудового коллектива. Состав бракеражной комиссии может составлять 3-5 человек, оформляться приказом по Учреждению. В состав входят: заведующий, старшая медицинская сестра, шеф-повар, сотрудник Детского сада, родитель (законный представитель).

1.5. Бракераж снимают не менее 3-х человек.

1.6. Срок данного Положения не ограничен. Данное Положение действует до принятия нового.

2. Основные задачи бракеражной комиссии

2.1. Основными задачами бракеражной комиссии являются:

- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение кишечно-желудочных заболеваний;
- обеспечение санитарии и гигиены на кухне;
- расширение ассортиментного перечня блюд; - обеспечение пищеблока качественными продуктами питания, соответствующими сертификатами качества; - организация надзора и проведение мероприятий необходимых по совершенствованию питания; - соблюдение всех нормативных и локальных актов и повышение эффективности организации питания в Учреждении.

3. Функции контрольной деятельности

3.1. Бракеражная комиссия проводит: - органолептическую оценку качества пищи, то есть определяет такие показатели как: цвет, вкус, запах, аромат, консистенция, жесткость, сочность и т.д.; - ознакомление с меню, технологическими картами, с установленной нормативно-технической документацией; - контроль за закладкой продуктов в соответствии с меню-раскладкой, технологией приготовления пищи; - контроль качества

приготовления пищи, норм выхода порций; - качественную оценку приготовленным блюдам.

4. Права бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия вправе: - проводить контроль за организацией работы на пищеблоке; - осуществлять контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания; - проверять на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения; - ежедневно следить за правильностью составления меню; - осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи; - изучать технологию приготовления пищи; - проводить бракераж сырых и варёных продуктов, сверять бракераж с меню - требованиями; - делать выводы и вносить предложения по улучшению питания в Учреждении; - проводить контроль организации питания в группах; - следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

5. Организация работы бракеражной комиссии

5.1. Для проведения бракеража готовой пищи в распоряжение комиссии должны быть предоставлены: весы, ножи, ложки, вилки, поварская игла, термометр в металлической оправе, чайник с горячей кипяченой водой, стакан с холодной водой, блокнот.

5.2. Бракеражная комиссия ежедневно снимает пробу за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

5.3. Бракеражная комиссия в своей работе руководствуется органолептическим методом оценки качества продуктов, блюд и кулинарных изделий (Приложение №1).

6. Взаимосвязь с другими органами самоуправления

6.1. Результаты контрольной деятельности бракеражной комиссии могут быть представлены на рассмотрение и обсуждение в органы самоуправления Учреждения: Общее собрание трудового коллектива, Родительский комитет.

6.2. Органы самоуправления Учреждения могут выйти с предложениями к заведующему о проведении контрольной деятельности по возникшим вопросам, по улучшению организации питания.

7. Ответственность бракеражной комиссии

7.1. Члены бракеражной комиссии несут ответственность за качество приготовления пищи. 7.2. Члены бракеражной комиссии, занимающейся контрольной деятельностью в Учреждении, несут ответственность за достоверность излагаемых фактов, представляемых в актах по итогам контроля.

8. Делопроизводство бракеражной комиссии

8.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца.

8.2. В бракеражном журнале указывается дата, наименование блюда, номер партии и дается оценка доброкачественной пищи. Оценка дается на каждое блюдо отдельно.

8.3. Оценка «отлично» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи.

8.4. Оценка «хорошо» дается в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

8.5. Оценка «неудовлетворительно» дается в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены значительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено, не доварено).

8.6. Оценка «неудовлетворительно» дается в том случае, если при приготовлении пищи грубо нарушилась технология приготовления, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

8.7. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

8.8. Бракеражный журнал хранится в делах Учреждения 3 года, и передается в архив.

Правила бракеража пищи в МБДОУ Детский сад № 29

1. Общие положения

- 1.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в пищеблоке Учреждения подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.
- 1.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
- 1.3. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий проводит медицинский работник, в случае его отсутствия – иное лицо из состава бракеражной комиссии, назначенное председателем бракеражной комиссии.
- 1.4. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. При нарушении технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана снять блюдо с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарию – пищевую лабораторию.
- 1.5. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Хранится бракеражный журнал у шеф-повара, в случае его отсутствия – у медицинской сестры.
- 1.6. За качество пищи несут ответственность медицинская сестра. Повар, иное лицо, осуществляющее проверку качества продукции, в соответствии с п. 4 настоящих правил и допустившее ее к потреблению.

2. Методика органолептической оценки пищи

- 2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи; ее цвет.
- 2.2. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый. Гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т. д.
- 2.3. Вкус пищи как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
- 2.4. При снятии пробы необходимо выполнять правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не производится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

3. Органолептическая оценка супов.

3.1. Для отбора пробы заправочных супов содержимое емкости перемешивается в котле и отливается в тарелку. Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Оценку супа проводят без добавления сметаны. Затем разбивают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой. 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 загрязнений.

3.2. При оценке внешнего вида супов и тушеных овощей 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).

3.3. 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.

3.4. 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.

3.5. При определении вкуса и запаха отмечают. Обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего вкуса и запаха, наличие 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.

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

4. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

4.3. 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 по тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

4.4. 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.

4.5. 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.

4.6. 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, 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.

4.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфического запаха. 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.

5. Критерии оценки качества блюд

5.1. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Оценка «отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией, ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями. Оценка «хорошо» - незначительные или легко устраняемые недостатки. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно соленый вкус блюда т.д. Оценка «удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки. К таким недостаткам относят: подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая текстура (консистенция) мяса и т.д. если по вкусу и запаху блюда (изделия) присваивают оценку «удовлетворительно», то независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем «удовлетворительно». Оценка

«неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается, требуется замена блюда дается изделиям, имеющие следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

5.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями лиц, осуществивших проверку продукции.

5.3. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. 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 и др.

5.4. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно» данная членом бракеражной комиссии, обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, который доводится до заведующего учреждения.

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

5.6. Для проведения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.