

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение детский сад «Буратино» Хвастовичского района Калужской области

Принято на общем собрании
Протокол № 3 от 21.08.2022

Утверждаю
заведующая МКДОУ
д-с «Буратино»
Л.Т.Ефремкина
Приказ № 74 от 28.08.2022



ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
МКДОУ Д-С «БУРАТИНО»
ХВАСТОВИЧСКОГО РАЙОНА КАЛУЖСКОЙ ОБЛАСТИ

1. Общие положения

- 1.1 Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательной организацией, а также в соответствии с Уставом дошкольного образовательного учреждения (далее - ДОУ) в целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ создается и действует Бракеражная комиссия.
Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией, Советом родителей.
- 1.2 Бракеражная комиссия - комиссия общественного контроля за организацией качеством питания, сформированная в дошкольном образовательном учреждении на основании СанПиН 2.4.1.3049-13 от 29.05.2013г.
- 1.3 Настоящее положение о бракеражной комиссии принимается общим собранием работников ДОУ и вводится в действие на неопределенный срок на основании приказа заведующего ДОУ.
- 1.4 Изменения и дополнения к Положению оформляются в виде приложений, принятых на общем собрании работников ДОУ, и вводится в действие на основании приказа заведующего ДОУ.
- 1.5 ДОУ имеет Бракеражные журналы
 - Журнал бракеража готовой продукции;
 - Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья;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 создается общим собранием работников ДОУ. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом руководителя ДОУ на начало учебного года.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3 членов. В состав комиссии входят:

- заведующий ДООУ (председатель комиссии);
- заведующий хозяйством;
- диетсестра;
- повар.

В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники ДООУ, приглашенные специалисты, члены Совета родителей.

2.3. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующим ДООУ.

Основные задачи деятельности комиссии:

- оценка органолептических свойств приготовленной пищи;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены;
- контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.
- контроль за закладкой продуктов питания в котел;
- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;

1. Полномочия комиссии

3.1. Бракеражная комиссия имеет право:

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

3.2. Члены бракеражной комиссии учреждения:

- осуществляют контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяют на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения;
- ежедневно следят за правильностью составления меню;
- контролируют организацию работы на пищеблоке;
- осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяют соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;
- проводят органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяют ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.; в соответствии с методикой проведения (Приложение 1), с занесением результатов органолептической оценки в «Журнал бракеража готовой продукции» и заверяют оценку личными подписями членов комиссии.
- имеют право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению причин замечаний.
- при проведении бракеража комиссия руководствуется требованиями к технологии и качеству приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии с «Технологическими картами»

- проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей (Приложение 3).

3.3. Бракеражная комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ней полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ.
- в случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению причин замечаний.

4. Содержание и формы работы комиссии

4.1. Комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, полное наименование блюда, выход порций, Количество наименований выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим

Должны стоять подписи медсестры, кладовщика, повара.

4.2. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус, а затем дегустируют блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее; сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

4.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью. Журнал хранится у диетсестры.

4.4. Заседания бракеражной комиссии оформляются протоколами и скрепляются подписью заведующего и печатью ДООУ. В протоколе фиксируются обсуждающиеся вопросы, предложения и замечания по организации питания в детском саду. Нумерация протоколов ведется с начала учебного года.

4.5. Выдача готовой пищи производится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

4.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак) (Приложение 3).

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

4.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при заведующем.

4.9. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной ответственности либо освобождаются от занимаемой должности.

4.10. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю, содержащую 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.

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 10 порций, которая не должна быть меньше должной (допускается отклонение от нормы +3% от нормы выхода)

4.11. Для проведения бракеража в пищеблоке необходимо иметь весы, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как одну порцию блюда, так и десять порций), линейку.

5. Заключительные положения

5.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

5.2. Администрация ДОУ при установлении стимулирующих надбавок 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 нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ В ДОУ.

1. Методика органолептической оценки пищи.

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

1.2. Определяется запах пищи. 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.

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

1.4. 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.

2. Органолептическая оценка первых блюд.

2.1. 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.

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).

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.

2.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

2.5. 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.

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.

3. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

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.

3.4. Макаaronные 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.

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.

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, 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.

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

