

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад «Сказка» г.Вуктыл

УТВЕРЖДЕНО
приказом МБДОУ «Детский
сад «Сказка» г.Вуктыл
от «27» июня 2024 года
№ 163

Положение о бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.1. Положение об бракеражной комиссии (далее – Положение) является локальным нормативным актом Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад «Сказка» г.Вуктыл (далее – Детский сад).

1.2. Бракеражная комиссия создается в Детском саду и действует в целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-эпидемиологических требований при приготовлении и раздаче пищи.

1.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией Детского сада, Общим родительским собранием Детского сада.

1.4. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые и (или) реализуемые на пищеблоке Детского сада, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи производится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

1.5. Для проведения бракеража поступающей продукции и готовых блюд Детский сад ведет журналы установленной формы.

1.6. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом по Детскому саду на срок, не более одного года

2.2. Бракеражная комиссия состоит из представителей администрации Детского сада и медицинских сестер ГБУЗ РК «ВЦРБ» (по согласованию). Также в состав бракеражной комиссии могут включаться сотрудники пищеблока и представители родительской общественности (по решению Общего родительского собрания).

3. Полномочия бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия Детского сада полномочна:

- 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;
- контролировать организацию работы на пищеблоке;
- осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверять соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;
- проводить органолептическую оценку готовой пищи в соответствии с методикой проведения (приложение к Положению), с занесением результатов органолептической оценки в журнал установленной формы;
- приостанавливать выдачу готовой пищи в группы, в случае выявления каких-либо нарушений и до принятия особых необходимых мер по устранению причин замечаний. При проведении бракеража бракеражная комиссия руководствуется требованиями к технологии и качеству приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии с технологическими картами;
- проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

4. Оценка организации питания в Детском саду.

4.1. Оценка качества блюд и кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции.

4.2. Оценка качества продукции заносится в журнал установленной формы до начала ее реализации. Выдача готовой пищи производится только после снятия пробы и занесения соответствующей записи. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи в группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5. Ответственность

Бракеражная комиссия Детского сада несет ответственность за:

- 5.1. Невыполнение или ненадлежащее выполнение функций.
- 5.2. Соответствие принимаемых решений законодательству Российской Федерации, Республики Коми, другим нормативным правовым актам.

6. Заключительные положения

- 6.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.
- 6.2. Администрация Детского сада при установлении стимулирующих надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

6.3. Администрация Детского сада обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных бракеражной комиссией.

Приложение
к Положению о бракеражной комиссии

Методика органолептической оценки пищи

1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
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 прочее.
3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
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.

Органолептическая оценка первых блюд

5. 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.
6. 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).
7. 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.
8. 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.
9. 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.

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

Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

13. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга.