

ПРИНЯТО:

на Педагогическом совете
детского сада № 1 «Остров детства»
с. Ильинское Сахалинской области

Протокол №2 от 11 января 2021г.

Председатель
И.И. Кожухарь
подпись
расшифровка подписи

УТВЕРЖАЮ:
Заведующий МБДОУ
детский сад № 1 «Остров детства»
с. Ильинское Сахалинской области
И.А. Кожухарь
Приказ №2-ОД/1
«11» января 2021 г.



Положение о бракеражной комиссии

детского сада № 1 «Остров детства»
с. Ильинское Сахалинской области

1. Общие положения

- 1.1. Данное Положение разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации» и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-2020 года, санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения», Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, а также Уставом дошкольного образовательного учреждения и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организации, осуществляющих образовательную деятельность.
- 1.2. Настоящее Положение определяет цель, задачи и функции бракеражной комиссии, регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.
- 1.3. Бракеражная комиссия (далее – комиссия) — комиссия общественного контроля учреждения, созданная в целях осуществления качества дошкольного контроля организации питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в детском саду.
- 1.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.
- 1.5. В задачи бракеражной комиссии входят:
 - контроль за качеством приготовления блюд;
 - контроль за качеством доставляемых продуктов питания;
 - контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в детском саду.

2.5. При выявлении нарушения нарушения составляет акт за подписью всех членов.

2.6. Комиссия осуществляет контроль над процессом приема пищи детьми:

- создание благоприятной атмосферы приема пищи (спокойное музыкальное сопровождение, знакомство с блюдом, сервировка стола);
- оценка качества приготовления блюда детьми (количество оставшейся несъеденной пищи, причина).

2.7. Комиссия вносит предложения по улучшению питания детей в дошкольном образовательном учреждении.

2.8. Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, педсоветах, заседаниях родительского комитета.

3. Оценка организации питания в ДОУ

3.1. Бракерская комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракерской пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с меню троевнимом.

3.2. В меню должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, сменная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктом. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи старшей медсестры, кладовщика, повара.

3.3. Бракерскую пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

3.4. Бракерж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, слабые блюда дегустируются в последнюю очередь.

3.5. Результаты бракерской пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медпункта сестры.

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

3.7. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным троевнимом.

3.8. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует троевнимом.

3.9. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

3.10. Оценка «неудовлетворительно» (брак) дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недозревшие, подгоревшие, утраченные свою форму, имеющее несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюдо и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракерская комиссия ставит свои подписи напротив выставляемой оценки под запись «К раздаче не допускаю».

3.11. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракерской комиссии.

3.12. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракерской комиссией или другими проверяющими лицами, обобщается на аппаратном совещании при заведующем. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

- контроль за закладкой основных продуктов питания;
- контроль за отбором сыточной пробы.

Итого проверки заслушиваются на совещании при заведующем, где обсуждаются замечания и предложения по организации и качества питания в детском саду.

3.21. Администрация ДЮУ обязана действовать в деятельности бракерской комиссии и принимать меры по устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

4. Права, обязанности, ответственность бракерской комиссии

4.1. Бракерская комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в детском саду;

- контролировать выполнение принятых решений;

- направлять при необходимости продукцию на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию;

- составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание невостребованных порций, недоброкачественных продуктов;

- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в ДЮУ;

- ходатайствовать перед администрацией детского сада о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в дошкольном образовательном учреждении.

4.2. Бракерская комиссия обязана:

- контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

- проверять складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;

- контролировать организацию работы на пищеблоке;

- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

- осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

- следить за правильностью составления меню;

- присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;

- осуществлять контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;

- проводить органолептическую оценку готовой пищи;

- проверять соответствие объемов приготовления питания объемам разовых порций и количеству воспитанников;

- проводить просветительскую работу с педагогами и родителями воспитанников.

4.3. Бракерская комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ней полномочий;

- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ;

- за достоверность излагаемых фактов в бракерском журнале готовой продукции, в журнале контроля над закладкой основных продуктов, в актах на списание невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия детей.

5. Деонизовство

5.1. Дошкольное образовательное учреждение ведет акты на списание невостребованных порций и бракерские журналы:

- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

- Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья.

5.2. Бракерские журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью учреждения.

Приложение I

Методика определения качества продуктов

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов продуктов. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид продуктов, их цвет. Определяется запах продуктов. Запах определяется при затасанном дыхании.

Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Спещифический запах обозначается: селеночный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

Вкус продуктов, 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 изменяются 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.

Признаки доброкачественности основных продуктов, используемых в детском питании

Мясо

Свежее мясо красного цвета, жир маткий, часто окрашенный в ярко-красный цвет, костный мозг заполняет всю трубчатую часть, не отстает от краев кости. На разрезе мясо плотное, упругое, образующаяся при надавливании ямка быстро выравнивается. Запах свежего мяса — мясной, свойственный данному виду животного.

Замороженное мясо имеет ровную поверхность инеем, на которой от прикосновения пальцев остается пятно красного цвета. Поверхность разреза розовато-сероватого цвета.

Жир имеет белый или светло-желтый цвет. Сухожилная плотные, белого цвета, иногда с серовато-желтым оттенком.

Оттаявшее мясо имеет сильно влажную поверхность разреза (не липкую!), с мяса стекает прозрачный мясной сок красного цвета. Консистенция неэластичная, образующаяся при надавливании ямка не выравнивается. Запах характерный для каждого вида мяса.

Доброкачественность мороженого и охлажденного мяса определяют с помощью поперечного стаильного ножа, который вводят в толщу мяса и выявляют характер запаха мясного сока, остающегося на ноже.

Свежест мясa можно установить и пробной варкой — небольшой варкой — небольшой кусочек мясa варят в кастрюле под крышкой и определяют запах выделяющегося при варке пара. Бульон при этом должен быть прозрачным, белстки жира — светлыми. При обнаружении кислого или гнилостного запаха мясa использовать нельзя.

Колбасные изделия

Вареные колбасы, сосиски, сардельки должны иметь чистою сухую оболочку, без плесени, плотно прилегающую к фаршу. Консистенция на разрезе плотная, сочная. Окраска фарша розовая, равномерная. Запах, вкус изделия без посторонних примесей.

Рыба

У свежей рыбы чешуя гладкая, блестящая, плотно прилегает к телу, жабры яркочерного или розового цвета, глаза выпуклые, прозрачные. Мясо плотное, упругое, с трудом отделяется от костей, при нажатии пальцем ямка не образуется, а если и образуется, то быстро и полностью исчезает. Тушка рыбы, брошенная в воду, быстро тонет. Запах свежей рыбы чистый, специфический, не гнилостный. У мороженой доброкачественной рыбы чешуя плотно прилегает к телу, гладкая, глаза выпуклые или на уровне orbits, мясo

Методика органолептической оценки пищи

Органолептическая оценка первых блюд

Для органолептической оценки первого блюда (после тщательного перемешивания в котле) его берут в небольшом количестве на тарелку.

По внешнему виду определяют тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей, затвердевшие части, проверяют форму нарезки овощей, сохранение ее в процессе варки, сравнивают их набор с рецептурой по раскладке. Обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно из мяса и рыбы (недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, на поверхности не образуют жирных янтарных пленок, капли жира имеют мелкодисперсный вид).

При определении вкуса и запаха блюда отмечают наличие постороннего привкуса, запаха, горечи, излишней кислотности, пересола. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

Органолептическая оценка вторых блюд

Органолептическая оценка вторых блюд проводится по их составным частям. Общая оценка дается только соевым блюдам (рату, гуляш).

При внешнем осмотре блюда обращают внимание на характер нарезки мяса, равномерность порционирования, цвет поверхности и разреза (заветренная темная поверхность отварного мяса свидетельствует о длительном его хранении без бульона, красно-розовый цвет на разрезе котлет — о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения котлетного фарша).

Консистенция блюда дает представление о степени его готовности, а также о соблюдении рецептуры (вязкая консистенция котлет, например, указывает на избыточное добавление в них хлеба). Мясо должно быть мягким, сочным, мясо птицы — легко отделяться от костей, филе рыбы — мягким, сочным, не крошиться.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей, консистенцию блюда, внешний вид, цвет (синеватый оттенок картофельного пюре, например, означает нехватку молока и жира).

При оценке крупичных гарниров их консистенцию сравнивают с запланированной по меню-раскладке (рассыпчатая, вязкая). Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки или запекания. Макароны из твердых сортов пшеницы должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку, при этом обращают внимание на цвет, вкус и запах. Любопытнейший соус содержит частички приправленного лука, имеет серый цвет, горьковатый привкус. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета.

При определении вкуса и запаха блюда обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь характерный приятный легкий аромат свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошиться сохраняющей форму нарезки.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.