



Введено в действие приказом
от «17» февраля 2023 г. № 101
Заведующий МОУ детский сад № 375
И.И. Акопджанова

Утверждено
на Совете МОУ детский сад № 375
протокол от «17» февраля 2023 г. № 04

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 375 Краснооктябрьского района Волгограда»

1. Общие положения

1.1. Данное положение о бракеражной комиссии в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №375 Краснооктябрьского района Волгограда» разработано в соответствии с: Федеральным законом №273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 08.12.2020г; Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания»; Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020г №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; Федеральным законом №29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13.07.2020 г.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего МОУ детский сад № 375.

2.2. В состав бракеражной комиссии входят:

- заведующий МОУ детский сад № 375(на время отсутствия заведующего — лицо его заменяющее), (председатель комиссии);
- старший воспитатель МОУ детский сад № 375;
- председатель ПК МОУ детский сад №375;
- медицинская сестра МОУ детский сад №375;
- повар (по согласованию) с организатором по оказанию услуг по организации питания.

2.3. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники МОУ детский сад №375, приглашенные специалисты.

2.4. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующим МОУ детский сад №375.

3. Основные задачи и цели деятельности комиссии.

3.1. Целью работы комиссии является определение соответствия уровня организации работы по питанию в МОУ детский сад № 375, организация питания детей дошкольного возраста.

3.2. Основными задачами комиссии является :

- целенаправленная, непрерывная работа по организации правильного, сбалансированного питания, отвечающего физиологическим потребностям растущего организма, повышение устойчивости детского организма к различным неблагоприятным воздействиям;
- оценка органолептических свойств приготовленной пищи;
- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке;
- контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

3.3. Содержание работы комиссии: каждый член комиссии имеет право по своей инициативе или по просьбе родителей, педагогов, руководителя учреждения вносить на рассмотрение комиссии вопросы, связанные с улучшением организации питания в МОУ детский сад №375.

Комиссия помогает администрации МОУ детский сад №375:

- в организации питания в современных условиях
- в организации и соблюдении режима питания в группах
- в выполнении натуральных норм, соблюдении 20-ти дневного меню
- в организации систематического контроля работы пищеблока - в организации рационального питания и здорового образа жизни - в организации родительских собраний, конференций и т.д.

4. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии.

4.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в МОУ детский сад № 375 ;
- контролировать выполнение принятых решений;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в МОУ детский сад №375;
- контролировать работу МОУ детский сад №375 по вопросам организации питания;
- присутствовать по приглашению на педагогических советах, совещаниях при заведующем, на Дне открытых дверей МОУ детский сад №375, мероприятиях по организации работы по питанию;
- в случае невыполнения ответственными за питание своих обязанностей, лиц, контролирующим питание в учреждении, требований нормативных документов разрешать спорные вопросы в вышестоящих организациях, с учредителями.

4.2. Обязанности бракеражной комиссии:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке, и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;

- осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке продуктов в котел, проверяет выход блюд;
- проверяет органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;
- проводит просветительскую работу с педагогами и родителями воспитанников.

4.2. Бракеражная комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ним полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ.

4.3. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5.Содержание и формы работы комиссии

5.1 . Комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню, в нем должны быть проставлены: дата, полное наименование блюда, выход блюда, пищевые вещества (г), энергетическая ценность (ккал), витамин С. Меню должно быть утверждено организатором по оказанию услуг по организации питания и согласовано с заведующим МОУ детский сад №375 .

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

5.2.Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

Суточная проба отбирается в объеме: порционные в полном объеме, 1 блюдо и гарниры не менее 100 г с целью микробиологического исследования при неблагополучной эпидемиологической ситуации.

Пробу отбирают в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры и салаты в отдельную посуду) и сохраняют в течение 48 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для хранения кисломолочных продуктов при температуре +2 - +6 °С.

5.3. Комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда.

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

котел, содержащий 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.

5.4. 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 массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3 % от нормы выхода).

Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую порцию блюда)

6. Оценка качества питания в детском саду.

6. 1. Методика органолептической оценки пищи.

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

6. 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.

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

6.1.4. 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.

6.2. Органолептическая оценка первых блюд.

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

6.2.2. 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).

6.2.3. 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.

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

6.2.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, 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.

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

6.3. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

6.3.3. 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.

6.3.4. 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.

6.3.5. 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 опенок, 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.

6.3.6. 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.

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

6.4. Критерии оценки качества блюд.

6.4.1. органолептический анализ готовой продукции (включает в себя рейтинговую оценку внешнего вида, текстуры консистенции), запаха и вкуса с использованием шкалы качества: отличное, хорошее, удовлетворительное, неудовлетворительное, доброкачественное, недоброкачественное.

Оценка «отлично» дается блюдам и кулинарным изделиям. Которые соответствуют по запаху, внешнему виду, цвету, консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям.

Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и т.д.).

Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления без переработки.

Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный запах и вкус, пересоленные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию. Неполновесные или другие признаки, порочащие блюдо или изделие. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

Продукция, выпускаемая промышленностью (соки, икра, хлеб, фрукты и другие) оцениваются как «доброкачественная» или «недоброкачественная».

7. Ответственность и делопроизводство

7.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции сразу после снятия пробы и оформляется подписями не менее трех членов бракеражной комиссии, однократно в каждый прием пищи. Не допускается ведение журнала до снятия пробы.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью.

Заседания бракеражной комиссии оформляются протоколами и скрепляются подписью и печатью МОУ детский сад №375. В протоколе фиксируются осаждающиеся вопросы, предложения и замечания по организации питания в детском саду.

Итоги работы комиссии оформляются протоколами, актами и другими документами.

7.2. Члены комиссии несут ответственность за достоверность излагаемых фактов в журнале бракеража готовой продукции.

7.3. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел заведующему МОУ детский сад №375, на совещание при заведующем, общего родительского комитета.

Деятельность комиссии должна согласовываться с заведующим МОУ детский сад №375.

7.4. Разногласия между заведующим и большинством членов комиссии рассматриваются и разрешаются вышестоящими организациями.

7.5. Учет работы и протоколы заседаний и другая документация хранится в МОУ детский сад №375 в течение одного года.

8.Заключительные положения.

8.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

8.2. Администрация обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

Срок действия Положения: до замены новым.

В данное положение могут вноситься изменения и дополнения в соответствии с действующим законодательством.

Положение разработано заведующим МОУ детский сад № 375
И.И.Акопджановой