

Принято на Совете
МОУ Центра развития ребенка № 9
Протокол 2 от 09.01.2023 г.
А.В. Чертихина

Утверждено
Приказом заведующего
МОУ Центра развития ребенка № 9
№ 3 от 09.01.2023 г.
Е.Я. Гончарук



^Ч^£сияг в°2>^

**Положение
о бракеражной комиссии
муниципального дошкольного образовательного учреждения
«Центра развития ребенка № 9
Ворошиловского района
Волгограда»**

1. Общие положения

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления муниципальным дошкольным образовательным учреждением «Центром развития ребенка № 9 Ворошиловского района Волгограда» (далее именуемое МОУ), а также в соответствии с уставом, в целях осуществления контроля за правильной организацией питания, качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МОУ создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего, где прописываются состав комиссии и срок ее полномочий.

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

- заведующий МОУ (председатель комиссии);
- старшая медицинская сестра;
- шеф-повар.

2.3. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники МОУ, приглашенные специалисты.

2.4. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующим МОУ.

3. Основные задачи

- 1.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
- 1.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котёл.
- 1.3. Предотвращение пищевых отравлений.
- 1.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 1.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 1.6. Выполнение санитарно-гигиенических требований на пищеблоке.
- 1.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

4. Полномочия бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при

- следит ежедневно за правильностью составления меню раскладок;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качество приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностей 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,

5. Оценка качества питания

5.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30-20 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи старшей медсестры (диетсестры), кладовщика, шеф-повара

Бржриную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пипу 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. 2 Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции, установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у старшей медсестры (диетсестры).

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

5.4. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточной пробы.

5.5. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда Фактический объем первых блюд устанавливаются 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.

5.6. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

5.7. 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).

5.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал.

5.9. Методика органолептической оценки пищи.

5 9 1 Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр

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

5.9.4. 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.

5.10. **Органолептическая оценка первых блюд.**

5.10.1. Для органолептического исследования первых блюд.

Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечается 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 загрязненности.

5.10.2. 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 продуктов).

5.10.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Не доброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

5.10.4. 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.

5.10.5. 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.

5.10.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

5.11. **Органолептическая оценка вторых блюд.**

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

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

5.11.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют так же 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.

5.11.4. 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.

5.11.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид и 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.

5.11.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, 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

- количественное присутствие членов Совета по питанию;
- ход обсуждения вопросов;
- выносимые решения.

5.3. Протоколы подписываются председателем и секретарем Совета по питанию. Протоколы могут вестись в печатном виде.

5.4. Информация о Совете по питанию вывешивается на информационный стенд ДОУ.

Разработал старший воспитатель Чертихина А.В.