

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 8 СОВЕТСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА»

СОГЛАСОВАНО

Советом Детского сада №8
Протокол от 29.08.2024 № 2

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий МОУ
«Детский сад № 8»
И.А. Айчикенова
приказ № 03-03/125 от 30.08.2024

Положение о
бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.1. Положение о бракеражной комиссии в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №8 Советского района Волгограда» (далее — МОУ) определяет цель, задачи и функции бракеражной комиссии, регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

1.2. Бракеражная комиссия (далее — комиссия) — комиссия контроля, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МОУ.

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

1.4. В задачи бракеражной комиссии входит:

- контроль и качество готовой продукции;
- контроль за качеством доставляемых продуктов питания;
- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МОУ.

11.Порядок создания бракеражной комиссии, ее состав

2.1. Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего МОУ на начало календарного года. Срок полномочий комиссии - 1 год.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из не менее 3 человек. В состав комиссии могут входить:

- заведующий МОУ (председатель комиссии);
- старшая медсестра (диетсестра);
- педагогические сотрудники;
- представители исполнителя контракта по питанию;
- член профсоюзного комитета МОУ;
- представитель родительской общественности МОУ.

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

2.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом МОУ.

2.4. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

III. Полномочия бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия знакомится ежедневно до снятия бракеража с документами, подтверждающими происхождение, качество и безопасность пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд на текущий день.

3.2. Проводит ежедневно органолептическую оценку, приготовленных блюд т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д., в соответствии с характеристиками, указанными в технологических картах, по методике органолептической оценки пищи (Приложение 1), результаты бракеража заносит в журнал бракеража готовой кулинарной продукции (в соответствии с Приложением 2), дает разрешение к выдаче блюд.

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

3.4. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за:

- 3.4.1. условиями хранения и сроками годности пищевых продуктов;
- 3.4.2. временем приготовления и качеством приготовленных в МОУ блюд и кулинарных изделий, соблюдением технологии их приготовления;
- 3.4.3. наличием суточных проб и условиями их хранения;
- 3.4.4. соответствием фактического объема порций выходу блюд по Меню;

3.5. Администрация МОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

IV. Оценка организации питания в МОУ

4.1 Комиссия приходит на пищеблок ежедневно, не позднее 10 мин до начала выдачи готовой пищи, ознакомившись с основным и ежедневным меню.

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

4.3 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.

4.4 Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус, консистенция и т.д.)

4.5 Органолептическая оценка готовой пищи осуществляется в соответствии с характеристикой блюда в технологической карте.

4.6 В журнал бракеража вносятся результаты органолептической оценки каждого блюда и результаты взвешивания порционных блюд.

4.7 В том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям, либо в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено) комиссию такое блюдо допускается к раздаче.

4.8 В том случае, если блюдо или кулинарное изделие имеет следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия, такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи с записью «К раздаче не допускаю».

4.9 Органолептическая оценка готовой пищи заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

4.10 Бракеражная комиссия проверяет наличие суточной пробы. Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

4.11 Бракеражная 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.

4.12 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 +394 от нормы выхода). Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

4.13 Оценка качества продукции заносится в Журнал бракеража готовой пищевой продукции до начала ее реализации. Выдача готовой пищи производится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом.

4.14 Бракеражный журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медицинской сестры.

V. Основные формы работы комиссии.

5.1. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел заведующему МОУ на административное совещание, заседания педагогического совета, родительского комитета.

5.2. Результаты работы бракеражной комиссии оформляются в форме протоколов или доклада о состоянии дел по организации питания в детском саду. Итоговый материал должен содержать констатацию фактов, выводы и, при необходимости, предложения.

VI. Заключительные положения.

6.1. Положение о бракеражной комиссии является локально-нормативным актом, принимается на совете МОУ и утверждается приказом заведующего МОУ.

6.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

6.3. Положение действует до замены новым.

6.4. После принятия Положения в новой редакции, предыдущая автоматически утрачивает силу.

Приложение 1

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, загрязненности, 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 соусным блюдам (рагу, 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 крошащимся.

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 крупяных гарниров их консистенцию сравнивают с запланированной по меню-раскладке (рассыпчатая, вязкая). Биточки и

котлеты из круп должны сохранять форму после жарки или запекания. Макаaronные изделия 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. Плохо приготовленный соус содержит частички пригоревшего 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 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.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

Приложение 2

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

