

муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 16 Красноармейского района Волгограда»
(МОУ Детский сад № 16)
400086 г. Волгоград ул. Судостроительная 39 б тел. 61-49-12
E-mail: dou16@volgadmin.ru
ИНН 3448017267/ КПП 344801001 ОГРН 1033401198643

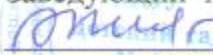
ПРИНЯТО

на Совете
МОУ Детский сад № 16
Протокол № 5 от «30» августа 2024г.

Председатель Совета

 Рылцова Л.В.

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий МОУ Детский сад № 16
 Жилич А.В.
Введено в действие приказом № 121 -ОД
«30» августа 2024г.



ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 16 Красноармейского района Волгограда»

1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение регламентирует работу бракеражной комиссии муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 16 Красноармейского района Волгограда» (далее - бракеражная комиссия и Учреждение), действующей в целях осуществления административно-общественного контроля за организацией сбалансированного и безопасного питания воспитанников, качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи и выполнением санитарно-гигиенических требований.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется Уставом Учреждения СанПиН, СП, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

2. Основные задачи.

2.1. Контроль за соблюдением требований технологии приготовления пищи.

2.2. Оценка органолептических свойств приготовленных блюд, их соответствие характеристикам, указанным в технологических картах.

2.3. Контроль за условиями хранения и качеством продукции производственного изготовления, не требующей термической обработки, (кисломолочные и хлебобулочные изделия, кондитерские изделия, соки, фрукты и т.д.), используемой для питания воспитанников.

3. Состав бракеражной комиссии.

3.1. В состав бракеражной комиссии входят:

- заведующий
- ответственный за питание, назначенный приказом руководителя по МОУ детскому саду;
- представитель ООО «Алеко» (по согласованию)

3.2. Бракеражную комиссию возглавляет заведующий.

4. Содержание, формы и порядок работы бракеражной комиссии.

4.1. Бракеражная комиссия ежедневно проводит органолептическую оценку приготовленной продукции в целом за блюдо в баллах в соответствии с методикой проведения органолептической оценки качества продукции питания ГОСТ-Р –31986-2012 (Приложение №1)

4.2. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно проводит бракеражную пробу за 30 минут до начала выдачи готовой пищи.

4.3. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточной пробы.

4.4. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления литража емкости кастрюли или котла (без учёта веса тары) на количество выписанных порций по меню. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций.

4.5. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания десяти порций одновременно с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая должна соответствовать выходу блюда, указанного в меню (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

4.6. 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.

4.7. Результаты оценки готовности блюд, их качества, времени приготовления записываются в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции, по форме, рекомендованной в приложении № 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.8. В случае несоответствия качества блюда требованиям, предъявляемым ГОСТ-Р – 31986-2012, или технологии приготовления, указанной в технологической карте, бракеражная комиссия вправе принять меры к замене блюда, о чем составляется соответствующий акт.

5. Права и обязанности членов бракеражной комиссии.

5.1. Члены бракеражной комиссии обязаны:

- своевременно, добросовестно и объективно осуществлять свои полномочия;
- находиться на пищеблоке в спецодежде и сменной обуви.

5.2. Члены бракеражной комиссии по питанию имеют право:

- выносить на обсуждение конкретные обоснованные предложения по вопросам организации питания воспитанников;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в Учреждении.

Методика проведения органолептической оценки качества продукции питания

Органолептическую оценку качества продукции питания в МОУ Детский сад № 22 проводит бракеражная комиссия, назначенная приказом заведующего.

Сотрудники, участвующие в органолептической оценке, не должны иметь ограничений по медицинским показаниям (хронические заболевания и аллергия) и знать критерии качества продукции питания.

Для проведения органолептического анализа используют столовую посуду, столовые приборы и кухонный инвентарь.

Органолептический анализ продукции питания детей дошкольного возраста включает в себя рейтинговую оценку внешнего вида, текстуры (консистенции), запаха и вкуса с использованием балльной шкалы: 5 баллов - отличное качество, 4 балла - хорошее качество, 3 балла - удовлетворительное качество и 2 балла - неудовлетворительное качество.

Требования к процедуре отбора и подготовке образцов

При органолептической оценке температура продукции общественного питания должна соответствовать температуре блюда (изделия) при их реализации.

Результаты оценки каждого образца продукции заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

Процедура оценки

Рейтинговая оценка качества продукции питания проводится в целом за каждое блюдо.

Количество органолептических характеристик для продукции каждого вида бракеражная комиссия осуществляет по следующим характеристикам: внешний вид, текстура (консистенция), запах и вкус.

При оценке внешнего вида обращают внимание на его конкретные свойства, такие как цвет (основной тон и его оттенки, интенсивность и однородность), форма и ее сохранность в готовом блюде (изделии), состояние поверхности, вид на разрезе (изломе), правильность оформления блюда и др.

Оценка текстуры (консистенции) проводится:

- визуально (например, вязкость жидкости при переливании, густота соуса при размешивании ложкой);

- визуально и тактильно - прикосновением к продукту (изделию) столовым прибором (ножом, вилкой) и/или поварской иглой, а также приложением усилий -

нажатием, надавливанием, прокалыванием, разрезанием (рыбные, мясные изделия, желе), размазыванием (паштет, икра, фарш, крем);

- тактильно в полости рта и в процессе пережевывания.

Оценку запаха проводят следующим образом: делают глубокий вдох, задерживают дыхание на 2 - 3 с и выдыхают. В ходе анализа устанавливают типичность запаха для блюда данного вида, оценивают качество отдельных характеристик запаха, если это предусмотрено, а также определяют наличие посторонних запахов. Для оценки блюд (изделий) с плотной текстурой (консистенцией), например, из мяса или рыбы, применяют "пробу на нож", для чего подогретый нож вводят глубоко в толщу изделия или центр блюда, а после извлечения быстро оценивают запах.

Оценку вкуса проводят следующим образом: тестируемую порцию продукции помещают в ротовую полость, тщательно пережевывают и устанавливают типичность вкуса для блюда (изделия) данного вида, анализируют качество отдельных характеристик вкуса, если это предусмотрено, а также определяют наличие посторонних привкусов.

Установление критериев качества

Оценка 5 баллов соответствует блюдам без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов.

Оценка 4 балла соответствует блюдам с незначительными или легкоустраняемыми недостатками. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно соленый вкус блюда (изделия) и т.д.

Оценка 3 балла соответствует блюдам с более значительными недостатками, но пригодным для реализации без переработки. К таким недостаткам относят подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая текстура (консистенция) мяса и т.д. Если вкусу и запаху блюда (изделия) присваивают оценку 3 балла, то независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем 3 балла.

Оценка 2 балла соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) со значительными дефектами: наличием посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму и т.д.

Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».