

Введено в действие

приказом заведующего
МОУ Детский сад № 310
от «30» августа 2024 г. № 70/2
заведующий
МОУ Детский сад № 310
Чепелева Е.М.
30.08.2024 г.



Утверждено

на Совете МОУ Детский сад № 310
протокол от «31» августа 2024 г. № 3
председатель
Совета МОУ Детский сад № 310
Чепелева Е.М.
30.08.2024 г.

Положение о бракеражной комиссии муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 310» Ворошиловского района Волгограда

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления муниципальным дошкольным образовательным учреждением МОУ Детский сад № 310 пристра и оздоровления (далее именуемое МОУ), а также в соответствии с Уставом МОУ, в целях осуществления контроля за правильной организацией питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МОУ создается и действует бракеражная комиссия.

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЁ СОСТАВ.

- 2.1. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего МОУ, где прописываются состав комиссии.
- 2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3 человек с включением в состав представителя Исполнителя. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.
- 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. ПОЛНОМОЧИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ.

- 3.1. Бракеражная комиссия:
 - проверяет органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
 - проверяет соответствие объемов приготовленной пищи объемам разовых порций и количеству детей.

4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ.

- 4.1. Методика органолептической оценки пищи.
 - 4.1.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

- 4.1.2. 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: селечный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
- 4.1.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
- 4.1.4. 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.
- 4.2. Органолептическая оценка первых блюд.
- 4.2.1. Для органолептического исследования первых блюд.
- 4.2.1. 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.
- 4.2.2. 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 продуктов).
- 4.2.3. 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.
- 4.2.4. 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.
- 4.2.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, 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.
- 4.2.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, резкой кислотностью, пересолом и др.
- 4.3. Органолептическая оценка вторых блюд.
- 4.3.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.
- 4.3.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
- 4.3.3. 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.
- 4.3.4. 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.
- 4.3.5. 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.
- 4.3.6. 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 имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение.

4.3.7. 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.

4.4. Критерии оценки качества блюд.

4.4.1. «Соответствует» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

4.4.2. «Соответствует частично» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

4.4.3. «Не соответствует» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

5. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ.

5.1. Результат проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления, каких либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

Данное положение вводится в действие с 01.09.2024 г.

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

Положение разработано заведующим
МОУ Детский сад № 310 Е.М. Чепелева.

Срок действия Положения: до замены новым.