


Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 375 Краснооктябрьского района Волгограда»
(МОУ детский сад № 375)

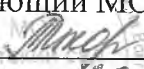
400123, Волгоград
ул. Триумфальная, 20

Тел.: 8(8442)28-33-16; 8(8442)98-13-16

«ПРИНЯТО»

на заседании Совета
МОУ детский сад № 375
Протокол № 3 от «16» 12 2016 г.
Председатель Совета МОУ
 /Г.М. Авдеева/

«УТВЕРЖДЕНО»

Заведующий МОУ детский сад № 375
 /Е.В. Тихонова/
Приказ от «30» 12 2016 г. № 400



ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Уставом муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 375 Краснооктябрьского района Волгограда» (далее Учреждение), Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 15.05.2013 г. № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», и в целях осуществления контроля за организацией питания воспитанников Учреждения.

1.2. Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством поставляемой продукции и приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется:

- СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14;
- Примерным 20-дневным меню;
- технологическими картами;
- ГОСТ Р 53104-2008 «Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего Учреждения, где прописывается ее состав и сроки ее полномочия.

2.2. В состав бракеражной комиссии входят работники Учреждения и «ИП Стрельников А.В.»:

- заведующий Учреждения;
- старшая медицинская сестра Учреждения;
- повар «ИП Стрельников А.В.».

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

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

3. ПОЛНОМОЧИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

3.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за:

- соблюдением санитарно - гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- санитарным состоянием складского помещения для хранения продуктов, технического оборудования пищеблока, соблюдением правил и условий хранения и использование продуктов;
- организацией работы на пищеблоке;
- сроками реализации продуктов питания, качеством приготовления пищи;
- соблюдением правил личной гигиены сотрудников пищеблока.
- присутствует при закладке продуктов в котел.
- проверяет органолептическую оценку готовой пищи на цвет, запах, консистенцию, соответствие выхода готовой продукции по меню - раскладке.
- проверяет наличие картотеки блюд по Примерному 20- дневному меню.

- проверяет правильность и своевременность заполнения документации на пищеблоке.

4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ

4.1. Методика органолептической оценки пищи:

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

Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха используют эпитеты: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые используются 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.

4.1.1. Органолептическая оценка первых блюд:

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

Оценивается внешний вид, 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.

При оценке внешнего вида супов и овощей проверяют форму овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму и сильно разваренных овощей и других продуктов).

При органолептической оценке обращают внимание на цвет и запах бульонов при варки рыбы и мяса. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

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

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.

4.1.2. Органолептическая оценка вторых блюд.

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом все составные части оцениваются отдельно.

Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

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

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.

Макаронные 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 термической обработки.

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 оттенок, 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.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассировочные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Если в него входят томат, 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.

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 тушеная - приятный, слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее тушили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

4.2. Критерии оценки качества блюд.

- «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.
- «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.
- «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкусовых качеств продуктов.

5. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

Результат проверки выхода блюд, их качество, замечания и нарушения технологии приготовления отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой продукции по группам до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

Администрация МОУ детского сада № 375 обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных членами комиссии.