



Введено в действие приказом
от «02» сентября 2013г. № 42/9
Заведующий МОУ д/с № 386
А.М.М. Е.Г.Блинова

Принято
на общем собрании трудового коллектива
МОУ д/с № 386
Краснооктябрьского района
г. Волгограда
протокол № 4/1 от «02» сентября 2013г.

Положение о Бракеражной комиссии

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Уставом МОУ детского сада № 386, СанПиН 2.4.1.3049-13, и в целях осуществления контроля по организации питания воспитанников МОУ детского сада № 386

1.2. Бракеражная комиссия муниципального дошкольного образовательного учреждения детского сада № 386 Краснооктябрьского района г. Волгограда 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;
- 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 дошкольного образовательного учреждения, где прописывается ее состав и сроки ее полномочия.

2.2. В состав Бракеражной комиссии входят работники МОУ детского сада:

- заведующий;
- старшая медицинская сестра;
- шеф – повар (или повар).

3. Полномочия Бракеражной комиссии.

3.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за:

3.1.1. соблюдением санитарно - гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

3.1.2. санитарным состоянием складского помещения для хранения продуктов, технического оборудования пищеблока, соблюдением правил и условий хранения и использование продуктов;

3.1.3. организацией работы на пищеблоке;

3.1.4. сроками реализации продуктов питания, качеством приготовления пищи;

3.1.5. соблюдением правил личной гигиены сотрудников пищеблока;

3.2. Присутствует при закладке продуктов в котел.

3.3. Проверяет органолептическую оценку готовой пищи на цвет, запах, консистенцию (Приложение №1), соответствие выхода готовой продукции по меню - раскладке.

3.4. Проверяет наличие картотеки блюд по 20- дневному меню.

3.5. Проверяет правильность и своевременность заполнения документации на пищеблоке, ведущейся по номенклатуре дел.

4 . Оценка организации питания.

4.1. Результат проверки выхода блюд, их качество отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний Бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на возрастные группы до принятия мер по устранению недостатков.

4.2. Органолептический анализ готовой продукции 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.

4.3. Оценка производится блюда в целом.

4.4. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания воспитанников, обучающихся, заносятся в бракеражный журнал.

4.5. Администрация МОУ детского сада № 386 содействует деятельности Бракеражной комиссии и принимает меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных при проверке.

Положение разработал:
заведующий МОУ д/с № 386

Е.Г.Блинова

**ГСЭ «Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6. 1079 -1
«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания,
изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного
сырья», МЗ России, 2001г.**

1. Оценка качества питания.

1.1. Методика органолептической оценки пищи.

1.1.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

1.1.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для определения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, им, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

1.1.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: их 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.

2.2. Органолептическая оценка первых блюд.

2.2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно определить соблюдение технологии и правильность приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

2.2.2. При оценке внешних видов супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов.)

2.2.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные продукты дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

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

2.2.5. При определении вкуса и запаха отмечают: обладает ли блюдо присущим ему вкусом, не имеет 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 в начале его пробуют без сметаны.

2.2.6. Запрещаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами.

3. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

3.3. 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 продуктов.

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 обжарки.

3.5. 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 спросить у повара о качестве исходного продукта - картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре- блюдо направляется на биохимический анализ в лабораторию.

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

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 масла, на котором ее поджарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.