

СОГЛАСОВАНО

Председатель совета родителей
муниципального дошкольного
образовательного учреждения «Центр
развития ребёнка - детский сад № 1
«Солнечный зайчик» г. Саратова

 Болохонова О.В.

УТВЕРЖДЕНО

приказом заведующего муниципальным
дошкольным образовательным
учреждением «Центр развития ребёнка -
детский сад № 1 «Солнечный зайчик»
г. Саратова
от «25» февраля 2023 № 29

 Шеина Е.В.



Положение
о бракеражной комиссии
муниципального дошкольного образовательного учреждения
«Центр развития ребёнка - детский сад №1
«Солнечный зайчик» г. Саратова

Рассмотрено и принято на педагогическом
совете муниципального дошкольного
образовательного учреждения «Центр
развития ребёнка - детский сад № 1
«Солнечный зайчик» г. Саратова
Протокол от «25» февраля 2023 г. № 3

Саратов - 2023 г.

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия муниципального дошкольного образовательного учреждения «Центр развития ребёнка - детский сад № 1 «Солнечный зайчик» г. Саратова (далее - Комиссия, далее - Учреждение) создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения действующих санитарно - гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

1.2. Комиссия в своей деятельности руководствуется методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденными приказом Министерства здравоохранения и Министерства образования Российской Федерации от 11 марта 2012 года № 213н/178, нормативно методическими документами законодательства РФ по разделу «Гигиена питания», Федеральным законом от 02.2000 г. № 29-ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 30.12.2001г.; 10.01.2003 г.; 30.06.2003 г.; 22.08.2004 г., 13 июля 2020 года, постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», действующими требованиями к организации питания, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав

2.1. Состав Комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего Учреждением.

2.2. В состав комиссии могут входить до 5 человек:

Председатель комиссии: заведующий Учреждением;

Члены комиссии: медицинская сестра;

представители работников;

член родительской общественности.

3. Основные задачи

3.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность) и т.д.;

3.2. Организация периодического контроля за полнотой закладки продуктов.

3.3. Осуществление контроля сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи.

3.4. Проверка соответствия пищи физиологическим потребностям

детей в основных пищевых веществах;

3.5. Проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

3.6. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

3.7. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке Учреждения.

3.8. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

4. Содержание и формы работы

4.1. Комиссия приходит на снятие бракеражной пробы за 10-15 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, полное наименование блюд, выход (вес) порций, количество наименований выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим Учреждением, должны стоять подписи медицинской сестры, повара, кладовщика.

Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. 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.

4.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью, хранится у медицинской сестры.

4.3. Органолептическая оценка, готовность и доброкачественность дается на каждое блюдо отдельно.

4.4. Оценка блюд и кулинарных изделий должна соответствовать по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

4.5. Оценка блюд и кулинарных изделий, имеющих следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, непеченные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия, не допускается к раздаче. Комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускается».

4.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех присутствующих членов Комиссии.

4.7. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

4.8. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – поштучно, целиком; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда - не менее 100 гр. Пробу отбирают прокипяченными ложками в прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками

(гарниры и салаты - в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С в отдельном холодильнике. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляет ответственное лицо, прошедшее инструктаж (медицинская сестра).

4.9. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар).

4.10. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню на информационном стенде.

5. Методика органолептической оценки пищи

5.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.

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

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

5.4. 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.

5.5. Органолептическая оценка первых блюд.

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

5.5.2. 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 овощей и других продуктов).

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

5.5.4. 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.

5.5.5. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

5.6. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

5.6.3. 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 её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

5.6.4. Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

5.6.5. 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 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.

5.6.6. 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 её усвоение.

5.6.7. 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.

5.7. Критерии оценки качества блюд.

5.7.1. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 - 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

5.7.2. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий проводится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки:

5.7.3. Блюдо соответствует требованиям, если:

- оно приготовлено в соответствии с технологией, соответствует утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями - отлично;
- имеются незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.) - хорошо.

5.7.4. Проверку порции в отдельности масса которой не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +5 % от нормы выхода). Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку.

6. Управление и структура

6.1. Бракеражная комиссия состоит из председателя и членов комиссии. В состав комиссии входят по 1 человеку от администрации Учреждения, педагогического коллектива, учебно-вспомогательного персонала, родительской общественности, медицинская сестра.

7. Заключительные положения

7.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

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

7.3. Положение вступает в силу с момента утверждения.