

Принято
Советом по питанию
Протокол № 16 от «01» 11 20 19



ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии СП МБДОУ д/с № 10 г.Алагир

Бракеражная комиссия структурного подразделения муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 7» г.Алагир (Детский сад № 10) (далее ДОУ) создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

Бракеражная комиссия ДОУ в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, уставом.

1. Общие положения.

- 1.1 Бракеражная комиссия создается приказом заведующего ДОУ в начале учебного года.
- 1.2. Состав комиссии - не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока, представитель администрации образовательного учреждения, член профсоюзного комитета ДОУ
- 1.3. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.
- 1.4. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы до начала раздачи готовой пищи.
- 1.5. Выдача готовой продукции производится только после снятия пробы и записи в «Журнале бракеража готовой продукции» (приложения 13 СанПиН 2.4.1.3049-13) и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.
- 1.6. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

2. Основные задачи деятельности бракеражной комиссии.

- 2.1. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.4. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке учреждения.
- 2.5. Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.
- 2.6. Обеспечение пищеблока ДООУ качественными продуктами питания, имеющими сертификат качества.

3. Основные направления деятельности комиссии:

Осуществление контроля:

- 3.1. За целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;
- 3.2. За соответствием рационов питания утвержденному меню;
- 3.3. За качеством готовой продукции;
- 3.4. За санитарным состоянием пищеблока;
- 3.5. За выполнением графика поставок продуктов, сроками их хранения и использования;
- 3.6. За организацией приема пищи воспитанников;
- 3.7. За соблюдением графика работы пищеблока.

4. Методика проведения органолептической оценки качества продукции.

Органолептическая оценка качества продукции общественного питания проводится в соответствии с ГОСТР 53104-2008 «Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»

4.1. Метод органолептической оценки предназначен для объективного контроля качества продукции и заключается в прямой рейтинговой оценке качества образцов продукции.

4.1.1. Внешний вид: органолептическая характеристика, отражающая общее зрительное впечатление или совокупность видимых параметров продукции общественного питания и включающая в себя такие показатели как цвет, форма, прозрачность, блеск, вид на разрезе и др. Осмотр лучше проводить при дневном свете.

4.1.2. Консистенция: совокупность реологических (связанных со степенью густоты и вязкости) характеристике продукции общественного питания, воспринимаемых механическими и тактильными рецепторами.

4.1.3. Запах: органолептическая характеристика, воспринимаемая органом

обоняния при вдыхании летучих ароматических компонентов продукции общественного питания.

4.1.4. Вкус: органолептическая характеристика, отражающая ощущения, возникающие в результате взаимодействия различных веществ на вкусовые рецепторы.

4.2. При органолептической оценке большого ассортимента образцов продукции необходимо учитывать, что в первую очередь пробуют блюда (изделия), обладающие слабовыраженными органолептическими характеристиками (например, крупяные супы), далее оценивают продукцию с более интенсивными свойствами, а сладкое блюда оценивают последними. Оценка каждого образца осуществляется с сохранением порядка представления без возврата к ранее опробованным образцам.

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

4.4. Органолептическая оценка супов.

Для отбора пробы заправочных супов (супы, борщи, рассольники и др.) содержимое емкости (кастрюли) осторожно, но тщательно перемешивают и отливают в тарелку. Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Оценку супов проводят без добавления сметаны. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой (например, наличие лука, петрушки и т.д.). Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Наконец, пробуют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она предусмотрена рецептурой.

Основными показателями качества прозрачных супов являются прозрачность, концентрированный вкус, обусловленный наличием экстрактивных веществ (для мясных и рыбных бульонов) и запах.

4.5. Органолептическая оценка соусов.

При органолептической оценке соусов определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем оценивают цвет, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.), правильность формы нарезки, консистенцию наполнителей, а также запах и вкус.

4.6. Органолептическая оценка вторых, холодных и сладких блюд (изделий).

Блюда и изделия с плотной консистенцией после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на тестируемые порции.

4.7. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из тушеных и запеченных овощей.

При оценке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из тушеных и запеченных овощей отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом. 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 масла.

4.8. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из круп и макаронных изделий. При оценке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из круп и макаронных изделий их тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних включений, наличием комков. У макаронных изделий обращают внимание на их консистенцию, разваренность и слипаемость. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки.

4.9. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из рыбы.

При оценке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры, правильность подготовки полуфабрикатов (нарезки, панировки), консистенцию, запах и вкус изделий.

4.10. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из мяса птицы.

У мясных полуфабрикатов, изделий и блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия, правильность формы нарезки. Затем проверяют степень готовности согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда.

Для мясных соусных блюд отдельно оценивают все его составные части (основное изделие, соус, гарнир), а затем пробуют блюдо в целом.

4.11. Органолептическая оценка закусок.

При оценке закусок особое внимание обращают на внешний вид блюда, правильность формы нарезки основных продуктов, их консистенцию.

4.12. Органолептическая оценка мучных кулинарных полуфабрикатов и изделий.

При оценке мучных кулинарных полуфабрикатов и изделий исследуют их внешний вид (характер поверхности теста, цвет и состояние корочки у блинов, пирожков и т.д., форму изделия), обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша (его сочность, степень готовности, состав), а затем оценивают запах и вкус.

5. Оценка организации питания в ДОУ

5.1. Результаты 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.

5.3. Администрация ДОУ при установлении надбавок к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки.

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

устанавливают отсутствие посторонних включений, наличием комков. У макаронных изделий обращают внимание на их консистенцию, разваренность и слипаемость. Макароны, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки.

4.9. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из рыбы.

При оценке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры, правильность подготовки полуфабрикатов (нарезки, панировки), консистенцию, запах и вкус изделий.

4.10. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из мяса птицы.

У мясных полуфабрикатов, изделий и блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия, правильность формы нарезки. Затем проверяют степень готовности согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда.

Для мясных соусных блюд отдельно оценивают все его составные части (основное изделие, соус, гарнир), а затем пробуют блюдо в целом.

4.11. Органолептическая оценка закусок.

При оценке закусок особое внимание обращают на внешний вид блюда, правильность формы нарезки основных продуктов, их консистенцию.

4.12. Органолептическая оценка мучных кулинарных полуфабрикатов и изделий.

При оценке мучных кулинарных полуфабрикатов и изделий исследуют их внешний вид (характер поверхности теста, цвет и состояние корочки у блинов, пирожков и т.д., форму изделия), обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша (его сочность, степень готовности, состав), а затем оценивают запах и вкус.

5. Оценка организации питания в детском саду

5.4. Результаты 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.

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

5.6. Администрация ДОО при установлении надбавок к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки.

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