

ПРИНЯТО:
Общим собранием коллектива
МДОУ «Детский сад № 71»
Протокол № 3
от 13.02.2020

СОГЛАСОВАНО
на родительском собрании
Протокол № 15 от 19.02.2020

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МДОУ
«Детский сад № 71»
Щетинкина В.Т.
Приказ № 74
от 19.02.2020



ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ МДОУ «Детский сад № 71»

I. Общие положения.

- 1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии МДОУ «Детский сад № 71» (далее соответственно – «Положение», «Комиссия» и «Организация») разработано на основе действующих санитарных норм и правил, действующего законодательства Российской Федерации и определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности указанной Комиссии.
- 1.2. Комиссия является постоянно действующим органом
- 1.3. Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.
- 1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется санитарными правилами и нормами:
- дошкольные образовательные учреждения, сан ПиН 2.4.1.3049-13,
 - сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

II. Комиссия и ее состав.

- 2.1. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом руководителя МДОУ.
- 2.2. В состав комиссии входит: руководитель МДОУ (председатель комиссии), завхоз, мед.сестра, родители(законные представители, 2человека).

III. Деятельность комиссии.

- 3.1. Члены бракеражной комиссии выполняют следующие обязанности:
- контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
 - проверяют складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
 - контролируют организацию работы на пищеблоке;
 - следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
 - осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества

приготовления пищи;

- следят за правильностью составления меню;
- присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;
- осуществляют контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- проводят органолептическую оценку готовой пищи;
- проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;
- проводят просветительскую работу с педагогами и родителями воспитанников;

3.2. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

IV. Методика органолептической оценки пищи

4.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр проводится при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

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

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

4.4. 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,
- в случае подозрения, что данный продукт был причиной отравления.

V. Органолептическая оценка первых блюд

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

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 продуктов).

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

5.4. При проверке пюре-образных супов 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.

5.5. 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.

5.6. В детском учреждении не должны разрешаться блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

VI. Органолептическая оценка вторых блюд

- 6.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу и т.п.) дается общая.
- 6.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от кости.
- 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 ее сравнивают с запланированной по меню раскладке, позволяет выявить недовложение.
- 6.4. Макаaronные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать через ребро вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после обжарки.
- 6.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, 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.
- 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, нарезки, консистенцию. Обязательно обращают 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 соусом, не вызывает у ребенка аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, ее усвоение.
- 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. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

VII. Органолептическая оценка третьих блюд и кулинарных изделий

- 7.1. Напитки (чай, кисель, компот и др.) должны соответствовать определенному запаху, вкусу, консистенции и температуре.
- 7.2. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида.

VIII. Требования к оформлению документации.

- 9.1. Результаты текущих проверок бракеражной комиссии отражаются в журналах: бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, бракеража готовой кулинарной продукции и др.
- 9.2. Информация о выявленных членами бракеражной комиссии нарушениях фиксируется в журнале.

IX. Заключительные положения.

- 10.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.
- 10.2. Администрация МДОУ при установлении надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.
- 10.3. Администрация МДОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами./