

Утверждено
Приказом № 76 от 25.08.2023
Заведующий МБДОУ «Детский сад №183»
г.о.Самара
_____ Васильева Т.А.

Принято Общим собранием работников Бюджетного учреждения
Протокол № 6 от 25.08.2023г
Мнение профсоюзного комитета учтено
Протокол № 9 от 25.08.2023г
Мнение Совета родителей Бюджетного учреждения учтено
Протокол № 3 от 25.08.2023г

ПОЛОЖЕНИЕ

О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ «ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 183» ГОРОДСКОГО ОКРУГА САМАРА

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида № 183» городского округа Самара (далее - Бюджетного учреждения) разработано с целью усиления ответственности материально – ответственных лиц за сохранность и экономичное использование ресурсов Бюджетного учреждения, контроля за правильной организацией питания воспитанников, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно – гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Бюджетном учреждении.

1.2. Работа Бракеражной комиссии Бюджетного учреждения основывается на принципах единоначалия и коллегиальности управления, в соответствии с Уставом Бюджетного учреждения.

1.3. Бракеражная комиссия Бюджетного учреждения работает в тесном контакте с администрацией, профсоюзным комитетом и Советом Бюджетного учреждения.

1.4. Деятельность Бракеражной комиссии Бюджетного учреждения регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующим Бюджетного учреждения.

2. Основные задачи деятельности Бракеражной комиссии Бюджетного учреждения

2.1. Обеспечение выпуска высококачественной продукции, отвечающей по своим свойствам требованиям действующей документации, а также обеспечение соблюдения последовательности и правильности установленных требований на всех стадиях процесса производства продукции.

2.2. Содействие обеспечению оптимальных условий организации полноценного питания в Бюджетном учреждении.

3. Компетенция Бракеражной комиссии Бюджетного учреждения

3.1. Осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, за закладкой продуктов на пищеблоке, за выходом готовой продукции.

3.2. Осуществляет контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

3.3. Контролирует обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.

3.4. Контролирует обеспечение пищеблока качественными продуктами питания.

3.5. Контролирует соблюдение сроков реализации, правил и условий хранения продуктов на складе.

3.6. Проводит снятие остатков продуктов на складе и пищеблоке.

4. Порядок создания Бракеражной комиссии Бюджетного учреждения и ее состав

4.1. Бракеражная комиссия Бюджетного учреждения создается приказом заведующего Бюджетным учреждением под его председательством и включает 4-5 работников, имеющих возможность осуществлять контроль за закладкой продуктов и выходом готовой продукции на пищеблоке. В состав комиссии могут входить, старшая медсестра, повар, главный бухгалтер, воспитатель (или младший воспитателя), члены профсоюзного комитета.

5. Оценка организации питания в бюджетном учреждении

5.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний Бракеражная комиссия бюджетного учреждения вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

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

5.3. Оценка пищи проводится органолептически.

5.4. Пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища была приготовлена.

5.5. Члены комиссии проверяют соответствие веса порционных блюд выходу блюд, указанному в меню – раскладке. Для определения правильности веса приготовленных изделий одновременно взвешивается 5-10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие штучные изделия – путем взвешивания порций, взятых при отпуске в группы.

6. Отчетность и документация

6.1. Бракеражная комиссия работает в соответствии с Правилами бракеража готовой пищи (Приложение № 2). Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой продукции» в соответствии с рекомендуемой формой.

6.2. По результатам своей работы комиссия составляет акты в соответствии с установленными требованиями, где делаются выводы, отражаются замечания и нарушения, установленные комиссией.

6.3. По результатам контроля члены комиссии могут вносить предложения об улучшении организации питания в Бюджетном учреждении, о поощрении или наказании отдельных работников, об изменениях в работе комиссии.

6.4. Администрация Бюджетного учреждения при стимулировании труда отдельных категорий работников вправе учитывать итоги работы бракеражной комиссии.

6.5. Администрация Бюджетного учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

Правила бракеража готовой пищи

1. Общие положения

- 1.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.
- 1.2. Бракераж проводится бракеражной комиссией до начала отпуска готовой продукции в группы.
- 1.3. Оценка качества продукции заносится в журнал бракеража готовой пищевой продукции до начала ее реализации. При нарушении технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку.
- 1.5. Журнал бракеража готовой пищевой продукции должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. И храниться у ответственного лица.
- 1.6. За качество приготовленной пищи несет ответственность повар.

2. Методика органолептической оценки пищи

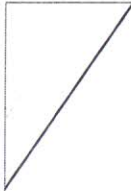
- 2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- 2.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
- 2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
- 2.4. При снятии пробы необходимо выполнять 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.

3. Органолептическая оценка первых блюд

- 3.1. 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.
- 3.2. При оценке внешнего вида супов и тушеных овощей 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).
- 3.3. 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.
- 3.4. При проверке пюреобразных 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.
- 3.5. 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.
- 3.6. Не разрешаются к выдаче блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

4. Органолептическая оценка вторых блюд

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

- 
- 4.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
- 4.3. 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.
- 4.4. Макаaronные 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.
- 4.5. 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.
- 4.6. 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.
- 4.7. 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, тушеная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей. Она должна быть мягкой, сочной.
- 4.8. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд 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.
- 4.9. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других не штучных блюд и изделий - путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.