

ПРИНЯТО:
на Общем собрании
работников МБДОУ
«Детский сад № 231» г.о. Самара

Протокол № 2
от «23» декабря 2020 г.

УТВЕРЖДЕНО:
Заведующим МБДОУ
«Детский сад № 231» г.о. Самара

_____ Л.Т. Кичайкина

Приказ № 17-од от 11.01.2021 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии
муниципального бюджетного дошкольного образовательного
учреждения «Детский сад комбинированного вида № 231»
городского округа Самара

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 17 февраля 2021 года, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", нормами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Уставом дошкольного образовательного учреждения.

1.2. В целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания воспитанников образовательного учреждения, качества доставляемых пищевых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и выдачи готовой пищевой продукции в учреждении создается и действует бракеражная комиссия.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими санитарными нормами и правилами, действующим законодательством Российской Федерации.

1.4. Решения бракеражной комиссии является обязательным для исполнения всеми работниками, имеющими отношение к организации питания обучающихся (воспитанников).

1.5. Изменения и дополнения в настоящее Положение о Бракеражной комиссии вносятся ее членами, принимаются на общем собрании работниками и утверждаются заведующим Учреждения.

1.6. Срок действия Положения о Бракеражной комиссии не ограничен и действует до принятия нового.

1.7. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в пищеблоке образовательного учреждения, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссии.

1.8. Образовательное учреждение имеет бракеражные журналы:

- Журнал бракеража готовой пищевой продукции в соответствии с приложением № 4 к СанПиН 2.3/2.4.1.3590-20 (Приложение № 1);
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции в соответствии с приложением № 5 к СанПиН 2.3/2.4.1.3590-20 (Приложение №2).

1.9. Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью образовательного учреждения.

1.10. «Журнал бракеража пищевой продукции» хранится у медицинской сестры.

«Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции» хранится у кладовщика и заполняется по мере поступления пищевой продукции.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием работников и утверждается приказом заведующего образовательным учреждением на начало учебного года, в котором определяются сроки её полномочий.

2.2. Бракеражная комиссия состоит не менее, чем из трёх человек.

В состав комиссии могут входить: представитель администрации образовательного учреждения, медицинский работник, работник пищеблока, представитель от педагогического состава, от технического персонала, член профсоюзного комитета. Решения принимаются большинством голосов.

2.3. Члены Бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

2.4. Бракеражная комиссия является постоянно действующей.

2.5. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением.

3. Полномочия комиссии

Бракеражная комиссия образовательного учреждения:

3.1. осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

3.2. проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения пищевых продуктов, а также условия их хранения;

3.3. ежедневно следит за правильностью составления меню;

3.4. контролирует организацию работы в пищеблоке;

3.5. осуществляет контроль сроков реализации пищевой продукции и качества приготовления пищи;

3.6. проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

3.7. следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

3.8. присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

3.9. проводит органолептическую оценку готовых блюд, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.; в соответствии с методикой проведения (Приложение № 3), с занесением результатов органолептической оценки в «Журнал бракеража готовой пищевой продукции» и заверяет оценку личными подписями членов бракеражной комиссии;

3.10. имеет право приостановить выдачу готовой пищевой продукции в группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению нарушений;

3.11. при проведении бракеража комиссия руководствуется требованиями к технологии и качеству приготовления блюд и пищевой продукции в соответствии с «Технологическими картами»;

3.12. проверяет соответствие объемов приготовленного питания массе порций для обучающихся (воспитанников) в зависимости от возраста (в граммах) согласно Приложению № 9 СанПиН 2.3/2.4.1.3590-20;

3.13. проверяет соответствие объёмов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству обучающихся (воспитанников) (Приложение № 4).

4. Содержание и формы работы комиссии

4.1. Члены комиссии ежедневно знакомятся с меню-требованием, в котором должны быть проставлены дата, полное наименование блюда, выход порций, стоимость рациона дня.

4.2. Бракеражная комиссия ежедневно осуществляет снятие бракеражной пробы до начала раздачи готовой пищи обучающимся (воспитанникам).

4.3. Меню должно быть утверждено руководителем, подписано им и скреплено печатью учреждения.

4.4. 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.

4.5. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой пищевой продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью. Хранится журнал у медицинской сестры.

4.6. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

4.7. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

5. Оценка организации питания в образовательном учреждении

5.1. Оценка качества блюд и пищевой продукции производится по органолептическим показателям: вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции.

5.2. Оценка качества пищевой продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. Выдача готовой пищи производится 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.

6. Заключительные положения

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

6.2. Члены комиссии несут ответственность за достоверность излагаемых фактов в Журнале бракеража готовой пищевой продукции.

6.3. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел заведующему учреждению, заседанию педагогического совета, Совету родителей.

1. Методика органолептической оценки пищи

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

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

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

1.4. 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.

2. Органолептическая оценка первых блюд

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

2.2. 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).

2.3. 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.

2.4. 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.

2.5. 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.

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

3. Органолептическая оценка вторых блюд

3.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные 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.

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.

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 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.

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 впитывает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

Основание: ГСЭ «Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». МЗ России, 2001 г.

Приложение № 4

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИЗМЕРЕНИЮ ОБЪЁМА БЛЮД

1. Объем первых блюд устанавливается на основании ёмкости кастрюли или котла и числа заказанных порций.

2. Масса вторых блюд (каши, пудинги и т.д.) определяется путем взвешивания всех порций в общей посуде с вычетом тары и учетом числа порций.

3. Порционные блюда (котлеты, биточки, мясо птицы и т.д.) взвешиваются в объёме 10 порций вместе, устанавливается средняя масса одной порции. Отклонения от нормы в одной порции не должны превышать +/- 3%, но масса 10 порций должна соответствовать норме.