

Принято:
Общим собранием работников
МБДОУ «Детский сад № 325
«Незабудка» г.о. Самара

протокол № 2
от « 07 » 07 2020 г.

Согласовано:
с Советом родителей

протокол № 2
от « 07 » 07 2020 г.

Утверждено:
Заведующий
МБДОУ «Детский сад № 325
«Незабудка» г.о. Самара
Л.А. Леухина

приказ № 07
от « 07 » 07 2020 г.



Положение

о бракеражной комиссии муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного № 325 «Незабудка» городского округа Самара

1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение о бракеражной комиссии в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад комбинированного вида № 325 «Незабудка» городского округа Самара (далее - Положение, Учреждение) определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и функционирования бракеражной комиссии.

1.2. Бракеражная комиссия создается и действует в целях осуществления контроля за правильной организацией питания, качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи, а также за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в организации.

2. Основные задачи комиссии.

2.1. Бракеражная комиссия осуществляет свою деятельность в строгом соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, СанПиН, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, настоящим Положением и другими внутренними документами Учреждения.

2.2. Основными задачами бракеражной комиссии являются:

- предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль над соблюдением технологии приготовления пищи;
- контроль за обеспечением санитарии и гигиены в помещении пищеблока;
- контроль за обеспечением пищеблока качественными продуктами питания;
- организация полноценного питания.

3. Образование и состав бракеражной комиссии.

3.1. Бракеражная комиссия создается на основании приказа руководителя Учреждения.

3.2. Количественный состав бракеражной комиссии утверждается руководителем Учреждения, но не может быть менее 3-х человек.

3.3. Комиссия состоит из председателя и членов комиссии.

3.4. По согласованию с Советом учреждения в состав бракеражной комиссии приказом заведующего Учреждения могут включаться приглашенные специалисты, родители (законные представители) воспитанников, члены родительского комитета. Участие данных членов бракеражной комиссии осуществляется по удобному им графику.

3.5. Родители (законные представители) воспитанников включаются в бракеражную комиссию в части бракеража готовой пищи после подачи письменного

заявления заведующему Учреждением, и рассмотрения кандидатуры на собрании Совета учреждения.

3.6. Для всех членов бракеражной комиссии обязательным является посещение вводного занятия по проведению бракеража готовой пищи, проводимого сотрудниками Учреждения.

3.7. Председатель бракеражной комиссии является ее полноправным членом. При этом в случае равенства голосов при голосовании в бракеражной комиссии голос председателя является решающим.

4. Методика органолептической оценки пищи.

4.1 Органолептическая оценка пищи начинается с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

4.2 В дальнейшем определяется запах пищи.

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

4.4 При снятии пробы необходимо руководствоваться следующими правилами:

- из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде;
- в случае обнаружения признаков разложения пищи в виде неприятного запаха вкусовая проба не производится;
- вкусовая проба не производится в случае подозрения, что данный продукт явился причиной пищевого отравления.

5. Порядок работы бракеражной комиссии.

5.1. Ежедневно за 30 минут до начала раздачи готовой пищи бракеражная комиссия в составе не менее 3-х человек осуществляет оценку органолептических показателей и качества блюд (бракеражную пробу).

5.2. До снятия пробы бракеражная комиссия знакомится с утвержденным в установленном порядке меню-требованием, в котором проставлены дата, количество принимающих пищу, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Ежедневное меню должно быть утверждено заведующим Учреждения.

5.3. Бракеражная комиссия оценивает соответствие первичной обработки сырья с учетом его вида и физического состояния требованиям технологических документов (технологических карт, сборников рецептов), правильность ведения технологического процесса, проверяет на раздаче условия хранения блюд и изделий, температуру их подачи (отпуска), определяет фактический вес штучных изделий, полуфабрикатов и отдельных компонентов, вносит предложения об улучшении вкуса блюд.

5.4. Бракеражная проба производится из общего котла, после тщательного перемешивания в нем пищу. Для исследования пища берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюд, по которым можно судить о соблюдении технологии приготовления. Необходимо обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

5.5. 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.

5.6. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за качеством готовой кулинарной пищи (бракеражный). Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медсестры. Результаты контроля родителей (законных представителей) воспитанников в части бракеража готовой пищи заносятся в книгу Жалоб и предложений.

5.7. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

5.8. Замечания и нарушения, установленные бракеражной комиссией, заносятся в бракеражный журнал.

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

5.10. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций.

Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций.

Проверка порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производится путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения + 3% нормы выхода).

6. Критерии оценки качества блюд.

6.1. Оценка качества продукции осуществляется по пятибалльной системе по каждому из показателей: внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция.

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

6.3. Оценка **«отлично»** дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной

рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

6.4. Оценка «**хорошо**» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

6.5. Оценка «**удовлетворительно**» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

6.6. Оценка «**неудовлетворительно**» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия.

Такое блюдо не допускается к раздаче, и комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

6.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал сразу после снятия пробы и оформляется подписями не менее 3 членов бракеражной комиссии. Не допускается ведение журнала до снятия пробы.

6.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при заведующем.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной, материальной ответственности.