

УТВЕРЖДЕНО:

Приказом заведующего МБДОУ д/с №2 «Умка»
И.В. Колесникова
Приказ от 05.03.2018г. №27

ПРИНЯТО:

на Общем собрании работников МБДОУ д/с №2
«Умка»

Протокол от 05.03.2018г. №1

СОГЛАСОВАНО:

решением Профкома МБДОУ д/с №2 «Умка»

Протокол от 05.03.2018г. №1

Председатель ПК  Г.В. Сушкова



ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
Муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения
«Детский сад № 2 «Умка» Нового Оскола
Белгородской области»
01-03-12

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано для МБДОУ « Детский сад №2 «Умка» Нового Оскола Белгородской области» (далее – Учреждение) в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами для ДОУ (СанПиН 2.4.1.3049-13), Федеральным законом «О безопасности пищевых продуктов» № 29 от 2 января 2000г.

1.2. Бракеражная комиссия (далее - комиссия) создается и действует с **целью** контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно – гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении.

1.3. Комиссия является контролирующим органом, который осуществляет контроль над качеством готовых блюд и вносит предложения по улучшению питания детей.

2. Порядок создания бракеражной комиссии, ее состав

2.1. Комиссия создается на заседании Общего собрания работников Учреждения.

2.2. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего Учреждения в начале учебного года.

2.3. В состав комиссии входят: старшая медицинская сестра, повар, заведующий.

3. Функции бракеражной комиссии

3.1. Осуществляет:

- контроль за соблюдением санитарно – гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- контроль за организацией работы на пищеблоке;
- проверяет на пригодность помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- следит ежедневно за правильностью составления меню-раскладок;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществляет: контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.

3.2. Комиссия проверяет качество готовых блюд, а старшая медицинская сестра ежедневно отмечает в бракеражном журнале готовой продукции.

3.3. Комиссия периодически, но не реже одного раза в месяц, осуществляет контроль над закладкой основных продуктов и выхода готовых блюд. Результаты проверки отмечают в журнале контроля над закладкой основных продуктов.

3.4. Комиссия производит списание невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия детей.

3.5. Комиссия составляет акты на списание продуктов питания.

3.6. Комиссия осуществляет контроль над процессом приема пищи детьми:

- создание благоприятной атмосферы (использование музыки, знакомство с блюдом, сервировка стола)

- оценка качества приготовления блюда детьми (количество оставшейся не съеденной пищи, причина)

3.7. Комиссия вносит предложения по улучшению питания детей в Учреждении.

3.8. Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на заседаниях Педагогического совета, родительского комитета.

4. Оценка организации питания

4.1. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи пищи.

4.2. Предварительно бракеражная комиссия должна ознакомиться с меню-требованием, в нем должны быть проставлены дата, полное наименование блюда, выход порции, количество детей. Меню должно быть утверждено заведующим, старшей медицинской сестрой, поваром.

4.3. Пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешивая пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.д.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь.

4.4. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете.

4.4.1. Определяется запах пищи. 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.

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

4.4.3. Для органолептического исследования первого блюда следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности. 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).

При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы.

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

4.4.5. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей. 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.

4.4.6. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

4.4.7. 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.

4.4.8. 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.

4.5. 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.

4.6. Блюда и кулинарные изделия, имеющие 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 не допускаются к раздаче и в бракеражный журнал, где комиссия ставит свои подписи напротив записи «К раздаче не допускаю».

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

4.8. В бракеражном журнале комиссия делает следующие записи:

- блюдо приготовлено в соответствии с технологией;
- незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;
- изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;
- изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

5. Заключительные положения

5.1. Члены комиссии несут ответственность за достоверность излагаемых фактов в бракеражном журнале готовой продукции, в журнале контроля над закладкой основных продуктов, в актах на списание невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия детей.

5.2. В акте на списание невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия детей, отмечается:

- 1) число, месяц, год наименование блюда
- 2) количество порций и выход в граммах
- 3) причина невостребованных блюд количество отсутствующих детей

4) какой группе были выданы невостребованные блюда на дополнительное питание.

5.3. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел заведующему Учреждением, на заседания Педагогического совет, Родительского комитета.

5.4. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

5.5. Комиссия по распределению стимулирующих выплат при установлении стимулирующих выплат работников вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

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

