

Принято
на Совете МОУ Детский сад № 289
Протокол № 2
от «30» августа 2022 г.

Утверждаю
Заведующий МОУ Детский сад № 289
Ю.В.Беккер

Введено в действие приказом заведующего
муниципального дошкольного
образовательного учреждения «Детский сад
№ 289 Красноармейского района
Волгограда»
«31» августа 2022 г.
№ 89-08

ПОЛОЖЕНИЕ 01-03-18
о бракеражной комиссии
муниципального дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад № 289 Красноармейского района Волгограда»

1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным Законом РФ от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 08.12.2020; Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; Федеральным законом №29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» регламентирует работу бракеражной комиссии муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 289 Красноармейского района Волгограда» (далее - бракеражная комиссия и Учреждение).

1.2. Бракеражная комиссия (действует в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения технологии приготовления пищи и санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

Основные задачи.

1.2. Контроль за соблюдением требований технологии приготовления пищи.

1.3. Оценка органолептических свойств приготовленных блюд, их соответствие характеристикам, указанным в технологических картах.

1.4. Контроль за условиями хранения и качеством продукции производственного изготовления, не требующей термической обработки, (кисломолочные и хлебобулочные изделия, кондитерские изделия, соки, фрукты и т.д.), используемой для питания воспитанников.

2. Состав бракеражной комиссии.

2.1. В состав бракеражной комиссии входят:

- Воспитатель / помощник воспитателя
- представитель ООО ВИВО МАРКЕТ (по согласованию)

2.2. Бракеражную комиссию возглавляет старший воспитатель /заведующий.

3. Полномочия Комиссии

3.1. Бракеражная комиссия осуществляет :

- проверку соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- контроль организации работы на пищеблоке;
- осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.
- контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

4. Содержание, формы и порядок работы бракеражной комиссии.

4.1 Бракеражная комиссия ежедневно проводит органолептическую оценку приготовленной продукции в целом за блюдо в баллах в соответствии с методикой проведения органолептической оценки качества продукции питания ГОСТ-Р – 53104-2008 (Приложение №1)

4.2 Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно проводит бракеражную пробу за 30 минут до начала выдачи готовой пищи.

4.3 Бракеражная комиссия проверяет наличие суточной пробы.

4.4 Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления литражной емкости кастрюли или котла (без учёта веса тары) на количество выписанных

4. Содержание, формы и порядок работы бракеражной комиссии.

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

4.5 Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания десяти порций одновременно с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая должна соответствовать выходу блюда, указанного в меню (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

4.6 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.

4.7 Результаты оценки готовности блюд, их качества, времени приготовления записываются в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

4.8 В случае несоответствия качества блюда требованиям, предъявляемым ГОСТ-Р – 53104-2008, или технологии приготовления, указанной в технологической карте, бракеражная комиссия вправе принять меры к замене блюда, о чем составляется соответствующий акт.

5. Права и обязанности членов бракеражной комиссии.

5.1 Члены бракеражной комиссии обязаны:

- своевременно, добросовестно и объективно осуществлять свои полномочия;
- находиться на пищеблоке в спецодежде и сменной обуви.

5.2 Члены бракеражной комиссии по питанию имеют право:

- выносить на обсуждение конкретные обоснованные предложения по вопросам организации питания воспитанников;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в Учреждении.

Методика проведения органолептической оценки качества продукции питания

Органолептическую оценку качества продукции питания в МОУ Детский сад № 289 проводит бракеражная комиссия, назначенная приказом заведующего.

Сотрудники, участвующие в органолептической оценке, не должны иметь ограничений по медицинским показаниям (хронические заболевания и аллергия) знать критерии качества продукции питания.

Для проведения органолептического анализа используют столовую посуду, столовые приборы и кухонный инвентарь.

Органолептический анализ продукции питания детей дошкольного возраста включает в себя рейтинговую оценку внешнего вида, текстуры (консистенции) запаха и вкуса с использованием балльной шкалы: 5 баллов - отличное качество, 4 балла - хорошее качество, 3 балла - удовлетворительное качество и 2 балла - неудовлетворительное качество.

Требования к процедуре отбора и подготовке образцов

При органолептической оценке температура продукции общественного питания должна соответствовать температуре блюда (изделия) при их реализации.

Результаты оценки каждого образца продукции заносятся в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

Процедура оценки

Рейтинговая оценка качества продукции питания проводится в целом по каждому блюду.

Количество органолептических характеристик для продукции каждого вида бракеражная комиссия осуществляет по следующим характеристикам: внешний вид, текстура (консистенция), запах и вкус.

При оценке внешнего вида обращают внимание на его конкретные свойства, такие как цвет (основной тон и его оттенки, интенсивность и однородность), форма и ее сохранность в готовом блюде (изделии), состояние поверхности, вид в разрезе (изломе), правильность оформления блюда и др.

Оценка текстуры (консистенции) проводится:

- визуально (например, вязкость жидкости при переливании, густота соуса при размешивании ложкой);

- визуально и тактильно - прикосновением к продукту (изделию) столовым прибором (ножом, вилкой) и/или поварской иглой, а также приложением усилий

нажатием, надавливанием, прокалыванием, разрезанием (рыбные, мясные изделия, желе), размазыванием (паштет, икра, фарш, крем);

- тактильно в полости рта и в процессе пережевывания.

Оценку запаха проводят следующим образом: делают глубокий вдох, задерживают дыхание на 2 - 3 с и выдыхают. В ходе анализа устанавливают типичность запаха для блюда данного вида, оценивают качество отдельных характеристик запаха, если это предусмотрено, а также определяют наличие посторонних запахов. Для оценки блюд (изделий) с плотной текстурой (консистенцией), например, из мяса или рыбы, применяют "пробу на нож", для чего подогретый нож вводят глубоко в толщу изделия или центр блюда, а после извлечения быстро оценивают запах.

Оценку вкуса проводят следующим образом: тестируемую порцию продукции помещают в ротовую полость, тщательно пережевывают и устанавливают типичность вкуса для блюда (изделия) данного вида, анализируют качество отдельных характеристик вкуса, если это предусмотрено, а также определяют наличие посторонних привкусов.

Установление критериев качества

Оценка 5 баллов соответствует блюдам без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов.

Оценка 4 балла соответствует блюдам с незначительными или легкоустраняемыми недостатками. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно соленый вкус блюда (изделия) и т.д.

Оценка 3 балла соответствует блюдам с более значительными недостатками, но пригодным для реализации без переработки. К таким недостаткам относят подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая текстура (консистенция) мяса и т.д. Если вкусу и запаху блюда (изделия) присваивают оценку 3 балла, то независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем 3 балла.

Оценка 2 балла соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) со значительными дефектами: наличием посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму и т.д.

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

Протнуровано и пронумеровано
3 (МЛ) листа(ов)

Заведующий
Ю. В. Беккер

