

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ НИЖНЕГОРСКИЙ ДЕТСКИЙ САД «ЧЕБУРАШКА»
НИЖНЕГОРСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ



УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ
Л.А.Зосенко
2023 г.



ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
МБДОУ Нижегородский детский сад «Чебурашка»

1. Общее положение

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в МБДОУ Нижегородский детский сад «Чебурашка» (далее – учреждение).
Бракеражная комиссия создается приказом Заведующего учреждения на начало учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНом 2.3/2.4 3590-20, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением, Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 г. №54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях».

2. Основные задачи бракеражной комиссии:

- 2.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи
- 2.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел
- 2.3. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке
- 2.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания

3. Функции бракеражной комиссии по контролю за качеством поступающей продукции

3.1. Осуществление контроля за приемом и хранением пищевых продуктов: пищевые продукты поступающие на пищеблок должны соответствовать гигиеническим требованиям предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам. сопровождаться документами удостоверяющими их качество и безопасность с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продуктов

-внесение записей в журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой

4. Обязанности бракеражной комиссии:

- 4.1 осуществлять контроль за работой пищеблока:
- проверять санитарное состояние пищеблока;
 - контролировать наличие маркировки на посуде;
 - контролировать выход готовой продукции;
 - контролировать наличие суточных проб;
 - проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
 - проверять качество поступающей продукции;
 - контролировать разнообразие блюд и соблюдение двухнедельного меню;
 - проверять соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации;
 - проводить бракераж готовой продукции;
 - предотвращать пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания;
 - отчитываться о своей работе на заседаниях различных совещательных органов и комиссий;
 - своевременно выполнять рекомендации и устранять замечания, предписания вышестоящих и контролирурующих организаций.

5. Права бракеражной комиссии.

- 5.1. Бракеражная комиссия имеет право:
- осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
 - проверять пригодность складских помещений;
 - следить за правильностью составления меню в соответствии с условиями контракта (договора);
 - следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
 - периодически присутствовать при закладке основных продуктов;
 - вносить на рассмотрение администрации учреждения и заведующей хозяйством учреждения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

6. Бракеражная комиссия несет ответственность:

- 6.1. За выполнение закрепленных за ней полномочий;
- 6.2. За принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением и в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

7. Содержание и формы работы бракеражной комиссии

- 7.1. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.
- 7.2. Бракеражная комиссия путем взвешивания 5-10 порций определяет фактический выход одной порции. Вес порционных изделий не должен быть меньше средней массы (допускаются отклонения $\pm 3\%$ от нормы выхода).
- 7.3. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чистые приборы, питьевую воду, тарелки с указанием веса на обратной стороне (вмещающие как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.
- 7.4. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 7.5. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню: в нем должны быть дата, полное наименование блюда, выход порций, цена. Меню должно быть утверждено

заведующим учебного заведения, подписано заведующей производством, ответственным за питание с указанием фамилии.

7.6 Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав 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.

7.7 Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции». Данный журнал установленной формы (СанПиН 2.4/2.4 3590-20, форма 2) оформляется подписями (членами бракеражной комиссии, не менее 3 человек). Замечания и нарушения, установленные комиссией при приготовлении блюд, заносятся в этот же журнал, в графу для примечаний. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью; хранится бракеражный журнал у заведующей производством.

8. Управление и структура

8.1 В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации образовательной организации.

8.2 Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

9. Методика органолептической оценки пищи

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

9.2 Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: сельдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

9.3 Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

9.4 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.

9 Органолептическая оценка первых блюд.

10.1. Органолептическая оценка блюд

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

При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её 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. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.

тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непотёртых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, 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.

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

10.2 Органолептическая оценка вторых блюд.

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся 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 зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

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 несоответствии рецептуре – блюдо снимается с реализации.

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, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

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. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий одновременно взвешиваются 5 - 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

11. Критерии оценки качества блюд

11.1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

11.2. «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;

11.3. «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;

11.4. «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда

12. Документация бракеражной комиссии

12.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

12.2. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.

12.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения; хранится бракеражный журнал у медицинской сестры.

13. Заключительные положения

13.1 Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

13.2. Администрация ДООУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных Комиссией.