

КУШВИНСКИЙ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 30 общеразвивающего вида
с приоритетным осуществлением деятельности по художественно-эстетическому
развитию детей

г.Кушва, Свердловская область, ул.Гвардейцев,5, телефон: 8/34344/ 6-25-98

ПРИКАЗ

от 25.01.2021

№ 7/1-ОП

г.Кушва

**"Об утверждении Положения о бракеражной комиссии
и создании бракеражной комиссии в МАДОУ №30 на 2021 год"**

В целях проведения контроля качества поступающих продуктов в МАДОУ, связанного с их транспортировкой и условиями хранения, осуществления контроля соблюдения сроков реализации, технологии приготовления пищи и качества готовых блюд, осуществление контроля за санитарно-противоэпидемическим режимом пищеблока и соблюдения работниками правил личной гигиены

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Положение о бракеражной комиссии МАДОУ №30
2. Создать бракеражную комиссию в составе:
председатель: *Маргарита Владимировна Пратасова, заведующий МАДОУ №30*
члены комиссии: *Ольга Сергеевна Кудрина, заместитель заведующей*
Денисова Анна Михайловна, член родительского комитета
Оксана Викторовна Русина, председатель профкома МАДОУ №30
Людмила Леонидовна Ивановских, медсестра
3. Председателю комиссии утвердить план работы комиссии на год в срок до 05.02.2021.
4. Членам комиссии ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи.
5. Утвердить Положение о комиссии по питанию в МАДОУ №30
6. Создать комиссию по организации питания в групповых ячейках в составе:
Председатель : *Ольга Сергеевна Кудрина, заместитель заведующей*
члены комиссии: *Алла Николаевна Мягкоступова – муз. Руководитель*
Ольга Владимировна Санникова - инструктор ФИЗО
Валентина Александровна Демина – воспитатель
Юлия Викторовна Калинина, - заведующий хозяйством.
7. Ежеквартально представлять заведующему отчет о результатах проведенной работы.
8. Работа бракеражной комиссии регламентируется положением о бракеражной комиссии МАДОУ №30, принятым общим Собранием трудового коллектива и утвержденным заведующим МАДОУ №30.
9. Работа комиссии по организации питания в групповых ячейках регламентируется положением о комиссии по питанию МАДОУ №30, принятым общим Собранием трудового коллектива и утвержденным заведующим МАДОУ №30.

Заведующий _____

Пратасова М.В.

С приказом ознакомлены:



ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

В МАДОУ №30

I. Общие положения.

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения детского сада №30 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по художественно-эстетическому развитию детей (далее - МАДОУ №30) в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МАДОУ №30 создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия – комиссия общественного контроля организации и качества питания сформированная в дошкольном образовательном учреждении на основании Санитарно-эпидемиологических правил и норм (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020г.). «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»

1.3. Бракеражная комиссия является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи работникам МАДОУ №30 в осуществлении административно-общественного контроля организации и качества питания детей в детском саду.

1.4. Настоящее положение и план работы (Приложение №1) бракеражной комиссии принимается общим Собранием трудового коллектива МАДОУ №30 и вводится в действие на неопределенный срок на основании приказа заведующего МАДОУ №30.

1.5. Изменения и дополнения к положению оформляются в виде приложений, принятых на общем Собрании трудового коллектива МАДОУ №30, и вводятся в действие на основании приказа заведующего МАДОУ №30.

II. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием сотрудников МАДОУ №30. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего МАДОУ №30.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3-4 членов. В состав комиссии могут входить:

- заведующий МАДОУ №30 (председатель комиссии);
- медицинская сестра;
- член профсоюзного комитета МАДОУ №30;
- представитель родительской общественности МАДОУ №30.

2.3. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники МАДОУ №30, приглашенные специалисты.

2.4. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующим МАДОУ №30.

III. Основные задачи деятельности комиссии

- 3.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
- 3.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.
- 3.3. Предотвращение пищевых отравлений.
- 3.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 3.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 3.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
- 3.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

V. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии.

4.1. Бракеражная комиссия право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в МАДОУ №30, контролировать выполнение принятых решений;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в МАДОУ №30;
- ходатайствовать перед администрацией МАДОУ №30 о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в детском саду.

4.2. Обязанности бракеражной комиссии:

- контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяют складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- контролируют организацию работы на пищеблоке;
- следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи; следят за правильностью составления меню;
- присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;
- осуществляют контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- проводят органолептическую оценку готовой пищи;
- проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;
- проводят просветительскую работу с педагогами и родителями воспитанников. Бракеражная комиссия несет ответственность:
 - за выполнение закрепленных за ним полномочий;
 - за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ.

4. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

6. Содержание и формы работы комиссии

1. Комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено

аведующим, должны стоять подписи медсестры, кладовщика, повара. 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.

2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медсестры. Журнал может вестись в электронном виде, распечатываться, подшиваться в папку, по окончании каждого месяца листы прошнуровываются, пронумеровываются и скрепляются печатью. Заседания бракеражной комиссии оформляются протоколами и скрепляются подписью заведующего и печатью МАДОУ №30. В протоколе фиксируются обсуждаемые вопросы, предложения и замечания по организации питания в детском саду. Нумерация протоколов ведется с начала учебного года.

3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность (Приложение №2).

4. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по кусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

5. 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. 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).

7. 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 подписью «К раздаче не допускаю». Блюдо не может быть выдано без снятия пробы.

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

9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», анная комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при заведующем. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной, материальной ответственности либо освобождается от занимаемой должности.

10. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

11. Комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и

п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары элят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, опускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. о тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

12. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания эти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (опускаются отклонения +3% от нормы выхода). Для проведения бракеража необходимо иметь на ищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, илку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и) порций), линейку.

I. Оценка качества питания в МАДОУ №30.

1. Методика органолептической оценки пищи.

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

1.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения паха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, ормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, ятный, 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 одуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае одозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

2. Органолептическая оценка первых блюд.

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

2.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других мпонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и льно разваренных овощей и других продуктов).

2.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, обенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные льоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных енок.

6.2.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, тмечая густоту, однородность консистенции, наличие непотертых частиц. Суп- пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

6.2.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, не ли остороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду ислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то начале его пробуют без сметаны.

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

3. Органолептическая оценка вторых блюд.

3.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. иценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

6.3.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

6.3.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В асыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу энким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен. Посторонних римесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что озволяет выявить недовложение.

6.3.4. Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко пределяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из руп должны сохранять форму после жарки.

6.3.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, а консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет яневатый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, икладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении а несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

6.3.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в остав соуса входят пассированные коренья, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, исистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или метана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет ырковатое-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает усусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение. 6.3.7. При определении вкуса и запаха под обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, оторая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь ус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а ареная – приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть яткой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

II. Оценка организации питания МАДОУ №30.

1. Результат проверки выхода блюд, их качество 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.
2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.
3. Администрация МАДОУ №30 при установлении стимулирующих выплат к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки в организации питания дошкольников.
4. Администрация МАДОУ №30 обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных членами комиссии.

III. Заключительные положения.

1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.
2. Администрация МАДОУ №30 при установлении надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.
3. Администрация МАДОУ №30 обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

Принята на общем Собрании трудового коллектива МАДОУ №30

_____» _____ 20____ г.

План работы бракеражной комиссии МАДОУ №30

на 2021 год

Мероприятия в детском саду	Сроки выполнения	Ответственный
проведение организационных совещаний		Председатель комиссии
контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
контроль составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Члены комиссии
контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии кладовщика
контроль технологии приготовления, складки продуктов, выхода блюд	1-2 раза в месяц	Члены комиссии
контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Член комиссии (медицинский работник, председатель)
разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии, медицинский работник
работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
отчет на общем Собрании трудового коллектива МАДОУ №30 о проделанной работе комиссии	Декабрь, май	Председатель комиссии

2.6.4 Органолептическая оценка качества продукции

Для оценки потребительских достоинств пищевых продуктов широко используют органолептические методы, основанные на анализе ощущений органов чувств человека.

Под органолептической оценкой качества пищевых и вкусовых продуктов понимаются общие приемы оценки, при которой информация о качестве продуктов воспринимается посредством органов чувств человека. Органолептический анализ основан на применении научно-обоснованных методов и условий, гарантирующих точность и воспроизводимость результатов.

Органолептические свойства – это свойства объектов, оцениваемые органами чувств человека (вкус, запах, консистенция, окраска, внешний вид и т.д.).

На рисунке 5 приведена классификация органолептических показателей качества, соответственно воспринимаемая органами чувств.

Показатели качества, определяемые с помощью зрения:

- внешний вид – общее зрительное ощущение, производимое продуктом;
- форма – соединение геометрических свойств (пропорции) продукта;
- цвет – впечатление, вызванное световым импульсом, определенное доминирующей длиной световой волны и интенсивностью;
- блеск – способность продукта отражать большую часть лучей, падающих на его поверхность в зависимости от гладкости поверхности продукта;
- прозрачность – свойство жидких продуктов, определяемое степенью пропускания света через слой жидкости определенной толщины

Органолептические показатели качества, оцениваемые с помощью органов чувств

Показатели качества, определяемые с помощью глубокого осязания (нажима):

- консистенция – свойство продукта, обусловленное его вязкостью и определяемое степенью деформации во время нажима;
- плотность – свойство сопротивления продукта нажиму;
- эластичность – способность продукта возвращать первоначальную форму после прекращения местного нажима, не превышающего критической величины

Показатели качества, определяемые обонянием:

- запах – впечатление, возникающее при возбуждении рецепторов обоняния;
- аромат – приятный естественный характерный запах исходного сырья;

1. Оценка качества кулинарной продукции по органолептическим показателям

Органолептическая оценка продукции (бракераж) – это определение ее качества по внешнему виду, цвету, консистенции, запаху и вкусу при помощи органов чувств.

Органолептическая оценка позволяет быстро и просто оценить качество сырья, кулинарной продукции, обнаружить нарушения рецептуры, технологии производства и оформления блюд, что, в свою очередь, дает возможность принять меры к устранению обнаруженных недостатков.

Цвет – показатель внешнего вида, характеризующий впечатление, вызванное отраженными световыми лучами видимого цвета.

При характеристике цвета:

- - определяют основной цвет продукта, его интенсивность и оттенки;
- - устанавливают отклонения от цвета, свойственного данному блюду
- - проводят оценку блюда (изделия) на поверхности светло-серого цвета во избежание явления светового контраста;
- - учитывают, что чистота цвета, особенно белого, для ряда пищевых продуктов является показателем загрязненности посторонними примесями или окрашенными частицами самого продукта.

очность – ощущение, вызываемое соками продукта при разжевывании, которое может выражаться количественно; рассыпчатость и крошливость определяются сопротивлением, которое оказывает продукт при разжевывании

touch – показатель качества, определяемый с помощью органов обоняния.

при его определении:

- - устанавливают типичный (свойственный изделию) запах, а также наличие посторонних запахов;
- - для лучшего восприятия запаха следует создать условия, способствующие испарению летучих веществ

taste. Оценка вкуса блюда (изделия) должна включать в себя характеристику основных ощущений, их оттенков и степени сопутствующих ощущений. К основным вкусовым ощущениям относятся: горький, сладкий, кислый, соленый; если они сложные, но легко квалифицируемые – кисло-сладкий, горько-соленый, острый, терпкий, вяжущий и т.д.

при определении вкуса:

- - следует помнить, что органы чувств, возбуждаемые сильными раздражителями, теряют впечатлительность и на воздействие слабых раздражителей не реагируют. Поэтому сначала опробуют блюда (изделия), имеющие нежные слабовыраженные вкус и запах. Нельзя представлять для оценки кислое блюдо после сладкого и горькое перед сладким или кислым;
- - сладкие блюда оценивают последними;
- - пробу следует хорошо разжевывать, распределить по всей поверхности ротовой полости и задержать на 5-10 с во рту, чтобы растворимые вещества продукта перешли в слюну и образующийся раствор воздействовал на вкусовые рецепторы;
- - не рекомендуется брать в рот большое количество продукта (более 5 г);
- - для обнаружения горечи продукт следует пережевывать медленно, во рту он должен находиться дольше, чем при определении сладкого и соленого вкуса.