


РАССМОТРЕНО:

Советом и Педагогическим советом
МБДОУ «Детский сад №201» г.о.
Самара;

Протокол № 1 от 12.01. 2022

Председатель 

Протокол № 1 от 14.01. 2022



ПРИНЯТО:
Заведующий
МБДОУ «Детский сад №201»
г.о. Самара

/А.А.Минбаева/
Приказ № 1-01 от 14.01 2022

Положение

о бракеражной комиссии муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения «детский сад №201»

г.о. Самара

1. Общие положения

Термины и определения

Бракераж - процесс принятия решения о соответствии внешнего вида и вкусовых качеств продукции путем снятия пробы.

Бракеражная комиссия- уполномоченная группа работников, проводящая контроль качества выпускаемой продукции внутри предприятия (учреждения, организации).

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции- журнал, в котором отмечаются все проверенные блюда и ставится отметка о допуске к выдаче.

Органолептическая оценка- обобщенный результат оценки качества товара (продукции), выполненный с помощью чувств человека.

Приемочный контроль- оценка и принятие решений о пригодности продукции к реализации.

Настоящее Положение о бракеражной комиссии муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №201» городского округа Самара (далее - Учреждение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений», Уставом Учреждения в целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

Бракеражная комиссия- комиссия контроля организации и качества питания, сформированная в Учреждении на основании Санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях (СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4. 3648-20 от 27.10.2020 № 32).

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием работников Учреждения. Состав бракеражной комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего Учреждением.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 5-6 членов. В состав комиссии входят:

- заведующий Бюджетного учреждения (председатель комиссии);
- старшая медицинская сестра;
- члены родительского комитета;
- повар.

2.3. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники Бюджетного учреждения (старший воспитатель, главный бухгалтер, воспитатель или помощник воспитателя).

3. Цели и задачи бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими санитарными нормами и правилами, действующим законодательством Российской Федерации и определяет функции, задачи, порядок создания Бракеражной комиссии.

3.2. Решения бракеражной комиссии является обязательным для исполнения всеми работниками, имеющими отношение к организации питания воспитанников.

3.3. Изменения и дополнения в настоящее Положение о Бракеражной комиссии вносятся ее членами, принимаются на общем собрании работниками и утверждаются заведующим Учреждения.

3.4. Содействие обеспечению оптимальных условий организации полноценного питания в Бюджетном учреждении.

3.5. Целью работы Бракеражной комиссии является осуществление помощи Учреждению в организации сбалансированного и безопасного питания воспитанников в соответствии с предъявляемыми санитарно-эпидемиологическими требованиями.

3.6. Для достижения поставленной цели Бракеражная комиссия решает следующую задачу:

- проведение приемочного контроля готовой продукции.

3.7. Срок действия Положения о Бракеражной комиссии не ограничен и действует до принятия нового.

4. Функции

Бракеражная комиссия:

4.1. Осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.

4.2. Осуществляет контроль за доброкачеством готовой продукции, за закладкой продуктов на пищеблоке, за выходом готовой продукции.

4.3. Осуществляет контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

4.4. Проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения.

4.5. Ежедневно следит за правильностью составления меню.

4.6. Контролирует обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.

4.7. Контролирует обеспечение пищеблока качественными продуктами питания.

4.8. Контролирует соблюдение сроков реализации, правил и условий хранения продуктов на складе.

4.9. Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи.

4.10. Проводит снятие остатков продуктов на складе и пищеблоке.

4.11. Проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах.

4.12. Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

4.13. Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

4.14. Периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд.

4.15. Члены Бракеражной комиссии работают на добровольной основе. Решения принимаются большинством голосов.

5. Оценка качества блюд

5.1. Все блюда и кулинарные изделия, приготовляемые на пищеблоке, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Пробу снимают непосредственно из емкости, в которой пища была приготовлена.

5.2. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню-раскладке. Для определения правильности веса приготовленных изделий одновременно взвешивается пять-десять порций каждого вида изделия, гарниры и другие штучные изделия.

5.3. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции.

5.4. Привозимые продукты питания оцениваются как «доброкачественное» или «недоброкачественное».

5.5. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в Журнале бракеража готовой пищевой продукции (приложение №1).

5.6. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5.7. Замечания и нарушения, установленные Бракеражной комиссией в организации питания воспитанников, заносятся в журнал. Заведующий Учреждением обязан принимать меры по устранению нарушений и замечаний, выявленных Бракеражной комиссией.

5.8. Об обнаруженных нарушениях заведующий Учреждением незамедлительно сообщает в ООО «КОП Промышленного района» для принятия совместных мер по устранению нарушений.

Методика органолептической оценки пищи

- Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцовой пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. 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.
- 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 так же в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

Органолептическая оценка первых блюд.

- Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. 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. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.
- При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непотертых 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, недосоленности, 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 подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

Органолептическая оценка вторых блюд.

- 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 так же 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. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.
- Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться 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 несоответствие рецептуре- блюдо направляется на анализ в лабораторию.
- Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, 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.
- 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. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная- приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

6. Содержание и формы работы Бракеражной комиссии.

- 6.1. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы до начала раздачи готовой пищи воспитанникам.
- 6.2. Предварительно члены комиссии должны ознакомиться с меню- требованием. В нем должны быть проставлены дата, полное наименование блюда, выход порций, стоимость дня.
- 6.3. На меню обязательны подписи заведующего Учреждением и бухгалтера.
- 6.4. 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.
- 6.5. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью, хранить журнал у медицинской сестры.
- 6.6. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).
- 6.7. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, две ложки, вилку, нож, тарелку.

7. Ответственность.

- 7.1. Администрация Бюджетного учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.
- 7.2. Члены комиссии несут ответственность за достоверность излагаемых фактов в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции.
- 7.3. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел заведующему Учреждения, заседания педагогического совета, родительского комитета.

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов Бракеражной комиссии	Результаты взвешивания блюд	Примечание

Признаки доброкачественности основных продуктов, используемых в детском питании

Мясо

Свежее мясо красного цвета, жир мягкий, часто окрашенный в ярко-красный цвет, костный мозг заполняет всю трубчатую часть, не отстает от краев кости. На разрезе мясо плотное, упругое, образующаяся при надавливании ямка быстро выравнивается. Запах свежего мяса-мясной, свойственный данному виду животного.

Замороженное мясо имеет ровную, покрытую инеем, на которой от прикосновения пальцев остается пятно красного цвета. Поверхность разреза розовато-сероватого цвета. Жир имеет белый или светло-желтый цвет. Сухожилия плотные, белого цвета, иногда с серовато-желтым оттенком.

Оттаявшее мясо имеет сильно влажную поверхность разреза (не липкую!), с мяса стекает прозрачный мясной сок красного цвета. Консистенция неэластичная, образующаяся при надавливании ямка не выравнивается. Запах характерный для каждого вида мяса.

Доброкачественность мороженого и охлажденного мяса определяются с помощью подогретого стального ножа, который вводят в толщу мяса и выявляют характер запаха мясного сока, остающегося на ноже.

Свежесть мяса можно установить и пробной варкой – небольшой кусочек мяса варят в кастрюле под крышкой и определяют запах выделяющегося при варке пара. Бульон при этом должен быть прозрачным, блестки жира – светлыми. При обнаружении кислого или гнилостного запаха мясо использовать нельзя.

Колбасные изделия

Вареные колбасы, сосиски, сардельки должны иметь чистую сухую оболочку, без плесени, плотно прилегающую к фаршу. Консистенция на разрезе плотная, сочная. Окраска фарша розовая, равномерная. Запах, вкус изделия без посторонних примесей.

Рыба

У свежей рыбы чешуя гладкая, блестящая, плотно прилегает к телу, жабры ярко-красного или розового цвета, глаза выпуклые, прозрачные. Мясо плотное, упругое, с трудом отделяется от костей, при нажатии пальцем ямка не образуется, а если и образуется, то быстро и полностью исчезает. Тушка рыбы, брошенная в воду, быстро тонет. Запах свежей рыбы чистый, специфический, не гнилостный. У мороженой доброкачественной рыбы чешуя плотно прилегает к телу, гладкая, глаза выпуклые или на уровне орбит, мясо после оттаивания плотное, не отстает от костей, запах свойственный данному виду рыбы, без посторонних примесей.

У несвежей рыбы мутные ввалившиеся глаза, чешуя без блеска, покрыта мутной липкой слизью, живот часто бывает вздутым, анальное отверстие выпячено, жабры желтоватого и грязно-серого цвета, сухие или влажные, с выделением дурно пахнущей жидкости бурого цвета. Мясо дряблое, легко отстает от костей. На поверхности часто появляются ржавые пятна, возникающие при окислении жира кислородом воздуха. У вторично замороженной рыбы отмечается тусклая поверхность, глубоко ввалившиеся глаза, измененный цвет мяса на разрезе. Такую рыбу использовать в пищу нельзя. Для определения доброкачественности рыбы, особенно замороженной, используют пробу с ножом (нагретый в кипящей воде нож вводится в мышцу позади головы и определяется характер запаха). Применяется также

пробная варка (кусоч рыбы или вынутые жабры варят в небольшом количестве воды и определяют характер запаха, выделяющегося при варке пара).

Молоко и молочные продукты

Свежее молоко белого цвета со слегка желтоватым оттенком (для обезжиренного молока характерен белый цвет со слабо синеватым оттенком), запах и вкус приятный, слегка сладковатый. Доброкачественное молоко не должно иметь осадка, посторонних примесей, несвойственных привкусов и запахов.

Творог имеет белый или слабо-желтый цвет, равномерный по всей массе, однородную нежную консистенцию, вкус и запах кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. В детских учреждениях использование творога разрешается только после термической обработки.

Сметана должна иметь густую однородную консистенцию без крупинок белка и жира, цвет белый или слабо-желтый, характерный для себя вкус и запах, небольшую кислотность.

Сметана в детских учреждениях всегда используется после термической обработки.

Сливочное масло имеет белый или светло-желтый цвет равномерный по всей массе, чистый характерный запах и вкус, без посторонних примесей. Перед выдачей сливочное масло зачищается от желтого края, представляющего собой продукты окисления жира.

Счищенный слой масла в пищу для детей не употребляется даже в случае его перетопки.

Яйца

В детских учреждениях разрешено использовать только куриные яйца. Свежесть яиц устанавливается путем просвечивания их через овоскоп или просмотром на свету через картонную трубку. Можно использовать и такой способ, как погружение яйца в раствор соли (20г на 1л воды). При этом свежие яйца в растворе соли тонут, а усохшие, длительно хранящиеся всплывают.