

Принято
на Педагогическом совете
протокол № 4
от «31» августа 2021 г.

Согласовано
с Советом родителей
Протокол №3
от «31» августа 2021 г.

Утверждаю
Директор ГБОУ СОШ
с. Бузаевка
И.А.Разоренова
Приказ № 139-ОД
«31» августа 2021 г.

Положение

о бракеражной комиссии и бракераже
готовой продукции структурного подразделения
детского сада "Тополёк"
государственного бюджетного общеобразовательного учреждения
Самарской области Кинельского района

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение регламентирует порядок работы бракеражной комиссии и бракераже готовой продукции структурного подразделения детского сада «Тополёк» ГБОУ СОШ с.Бузаевка

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНом 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», Федеральным законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, Уставом Учреждения и другими локальными актами.

1.3. Целью работы бракеражной комиссии является улучшение организации и качества питания детей, посещающих детский сад.

2. Основные цели и задачи бракеражной комиссии

2.1. Обеспечение контроля над организацией полноценного питания детей, посещающих детский сад.

2.2. Повышение эффективности работы по организации питания детей, посещающих детский сад.

2.3. Обеспечение выпуска высококачественной продукции, отвечающей по своим свойствам требованиям действующей документации, а также обеспечение соблюдения последовательности и правильности установленных требований на всех стадиях процесса производства продукции.

2.4. Осуществление проверки каждой партии готовых блюд, изделий, напитков до начала реализации. Бракераж пищи проходит в присутствии непосредственного изготовителя продукции (повара).

2.5. Контроль порционности блюда в течение рабочего дня.

2.6. Контроль качества продукции, реализуемой с пищеблока, осуществляется при ее приемке путем определения фактического веса штучных изделий, проведение органолептической оценки качества пищи.

2.7. Проверка на раздаче правильности отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества.

2.8. Анализ и прогнозирование состояния работы; анализ причин, лежащих в основе нарушений, принятие мер по их предупреждению.

2.9. Направление при необходимости продукции на исследование в санитарно-техническую пищевую лабораторию.

3. Организация работы бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора Учреждения в котором утверждается состав комиссии, сроки ее полномочий.

3.2. Бракеражная комиссия состоит из 4- 7 членов. В состав комиссии входят: директор, старший воспитатель, кладовщик, повар, представитель от воспитателей, представитель от родительской общественности.

3.3. Бракеражная комиссия:

- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит снятие пробы готовой продукции, в том числе проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. (органолептическая оценка качества приготовленных блюд);
- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при приготовлении и выдачи готовой продукции с пищеблока;

- периодически проверяет на соответствие санитарно-эпидемиологическим требованиям складское помещение для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- вносит запись в журнал бракеража готовой продукции и разрешение их к выдаче.

4. Содержание и формы работы бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия ежедневно в полном составе или в составе не менее 3-х человек приходит на снятие бракеражной пробы за 15-20 минут до начала раздачи готовой пищи.

4.2. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено старшим воспитателем детским садом.

4.3. 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. 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 - к раздаче не допускаются.

4.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив записи «К раздаче допускается». Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медсестры.

4.5. Примерный перечень вопросов, подлежащих контролю и рассмотрению:

- Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
- Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.
- Предотвращение пищевых отравлений.
- Предотвращение желудочнокишечных заболеваний.
- Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
- Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.
- Контроль за хранением и реализацией пищевых продуктов.
- Ведение журнала бракеража готовой продукции.
- Контроль за качеством готовых блюд и соблюдением объема порций.
- Контроль за выполнением норм питания и витаминизацией пищи.
- Контроль за соблюдением питьевого режима.
- Контроль за закладкой основных продуктов питания.
- Контроль за отбором суточной пробы.

4.6. Выявленные нарушения и замечания заслушиваются на совещании при старшем воспитателе, принимаются административно-управленческие решение.

5. Бракераж готовой продукции. Оценка качества блюд и кулинарных изделий

5.1. Оценка качества блюд и кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции (приложение № 1).

5.2. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. Выдача готовой пищи производится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

5.3. Бракеражная комиссия несет полную ответственность за допуск готовых блюд к выдаче и их качеству, достоверность информации.

6. Результаты работы бракеражной комиссии

6.1. 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.

6.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

6.3. Администрация детского сада обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

6.4. Администрация детского сада при установлении надбавок к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки.

МЕТОДИКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ

Органолептическая оценка первых блюд

Для органолептической оценки первого блюда (после тщательного перемешивания в котле) его берут в небольшом количестве на тарелку. По внешнему виду определяют тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей, загрязненности, проверяют форму нарезки овощей, сохранение ее в процессе варки, сравнивают их набор с рецептурой по раскладке.

Обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно из мяса и рыбы (недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, на поверхности не образуют жирных янтарных пленок, капли жира имеют мелко-дисперсный вид).

При определении вкуса и запаха блюда отмечают наличие постороннего привкуса, запаха, горечи, излишней кислотности, пересола. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

Органолептическая оценка вторых блюд

Органолептическая оценка вторых блюд проводится по их составным частям. Общая оценка дается только соусным блюдам (рагу, гуляш).

При внешнем осмотре блюда обращают внимание на характер нарезки мяса, равномерность порционирования, цвет поверхности и разреза (заветренная темная поверхность отварного мяса свидетельствует о длительном его хранении без бульона, красно-розовый цвет на разрезе котлет - о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения котлетного фарша).

Консистенция блюда дает представление о степени его готовности, а также о соблюдении рецептуры (вязкая консистенция котлет, например, указывает на избыточное добавление в них хлеба). Мясо должно быть мягким, сочным, мясо птицы - легко отделяться от костей, филе рыбы - мягким, сочным, не крошащимся.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей, консистенцию блюда, внешний вид, цвет (синеватый оттенок картофельного пюре, например, означает нехватку молока и жира). При оценке крупяных гарниров их консистенцию сравнивают с запланированной по меню-раскладке (рассыпчатая, вязкая). Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки или запекания. Макароны должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку, при этом обращают внимание на цвет, вкус и запах. Плохо приготовленный соус содержит частички пригоревшего лука, имеет серый цвет, горьковатый привкус.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

Органолептическая оценка третьих блюд

- Кисели имеют однородную консистенцию, по густоте напоминают сметану или сливки. Поверхность их должна быть без пленки. Вкус киселей сладкий; привкус, запах, цвет соответствуют тем фруктам и ягодам, из которых они приготовлены.

В киселях средней густоты и жидких не допускается тягучесть, присутствие крахмальных комков.

- Компоты состоят из сиропа и фруктов. Сироп прозрачный, от желтоватого до светло-коричневого цвета. Фрукты (целые или нарезанные) не переварены, сохранили свою форму. Вкус компотов сладкий с кисловатым привкусом, запахом фруктов и ягод, из которых они приготовлены. При подаче фруктов должны занимать $\frac{1}{4}$ объема посуды.

- Чай не должен содержать чаинок. Аромат и вкус напитка характерный для сорта чая, прозрачный, цвет коричневый, сладкий.

