

ПРИНЯТО

Решением общего собрания коллектива
МБДОУ «Детский сад №7 с. Актаныш»

Протокол № 1 от « 16 » 01 2020 г.



УТВЕРЖДЕНО

Приказом заведующего

МБДОУ «Детский сад №7 с. Актаныш»

от « 16 » 01 2020 г. № 5

И. И. Харисова

Положение о бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия создается Главным специалистом работников ДОУ. Состав комиссии в сроки ее полномочий утверждается приказом руководителя ДОУ.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из трех человек:

- представитель (глава его подразделения) - представитель администрации;
- педагог;
- повар.

2.3. В необходимых случаях в состав Бракеражной комиссии могут быть включены работники ДОУ, осуществляющие деятельность:

2.4. Деятельность Бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается руководителем ДОУ.

2.5. Основные задачи деятельности комиссии:

- Оценка организационных способностей работников;
- Контроль за качеством приготовления пищи;
- Предостережение случаев отравлений;
- Надзор за качеством пищевого обслуживания;
- Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке;
- Контроль за организацией обслуживания питания в дошкольном учреждении.

3. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- Выносить на обсуждение и утверждение руководства ДОУ предложения по организации питания в ДОУ;
- контролировать выполнение санитарно-гигиенических требований.

1. Общие положения.

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательной организацией, а также в соответствии с Уставом МБДОУ «Детский сад №7 с. Актаныш» (далее ДОО) в целях осуществления контроля организации питания детей, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОО создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия – комиссия общественного контроля за организацией и качеством питания, сформированная в дошкольном образовательном учреждении на основании Санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях (СанПиН 2.4.1.3049-13 от 29.05.2013). Бракеражная комиссия является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи работникам ДОО в осуществлении административно-общественного контроля организации и качества питания детей в детском саду.

1.3. Настоящее Положение о бракеражной комиссии принимается на общем собрании работников ДОО и вводится в действие на неопределенный срок на основании приказа заведующего ДОО. Изменения и дополнения к Положению оформляются в виде приложений, принятых на общем собрании работников и вводятся в действие на основании приказа заведующего ДОО.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.

2.1. Бракеражная комиссия создается Общим собранием работников ДОО. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом руководителя ДОО.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из трех членов ДОО.

В состав бракеражной комиссии входит:

- заведующий (лицо его замещающее) - председатель комиссии;
- медсестра;
- повар.

2.3. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники ДОО, приглашенные специалисты.

2.4. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующим ДОО.

2.5. Основные задачи деятельности комиссии:

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

3. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии.

3.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- Выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в ДОО, контролировать выполнение принятых решений;

Давать рекомендации, направленные на улучшение питания в ДОО;
Консультировать перед администрацией ДОО о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания.

Безопасности бракеражной комиссии:

Контролирует соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, хранении и разгрузке продуктов питания;

Проверяет складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а так же условия хранения продуктов;

Контролирует организацию работы на пищеблоке;

Следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

Следят за правильностью составления меню;

Присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

Осуществляет контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;

Проводят органолептическую оценку готовой пищи;

Проверяет 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 ней полномочий;

За принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением и в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

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

4. Содержание и формы работы комиссии.

Комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала приготовления готовой пищи.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню - требованием: в нем должны быть указаны дата, количество детей, сотрудников, полное наименование блюда, выход блюда, количество наименований выданных продуктов. Меню должно быть утверждено руководителем, 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.

Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции. Журнал должен быть пронумерован, пронумерован и скреплен печатью, хранится у медсестры.

Заседания бракеражной комиссии оформляются протоколом и скрепляются подписью председателя и печатью ДОО. В протоколе фиксируются обсуждаемые вопросы, предложения по организации питания в детском саду.

Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, вкус, готовность и доброкачественность).

Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету

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;

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).

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 и изделия не допускаются к раздаче. Комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю». Блюдо не может быть выдано без снятия пробы.

Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал сразу после снятия пробы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

Оценка качества блюд и кулинарных изделий, несоответствующих норме, данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при заведующем.

4.6. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной, материальной ответственности.

4.7. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточной пробы.

Комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда.

Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

4.8. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

5. Оценка качества питания в ДОО

5.1. Методика органолептической оценки пищи.

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов 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.

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 непротертых 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.

5.3. 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 также 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.

Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими 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 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 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 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,

6.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

Администрация ДОО при установлении надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании, вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

Администрация ДОО обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

Пронумеровано, прошнуровано
и скреплено печатью

б. Шесте

А.М.Харитова

) листов

