

Положение о бракеражной комиссии

I. Общие положения.

- 1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее – Положение) разработано для Муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 103 компенсирующего вида» (далее Учреждение) в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (далее - СанПиН 2.4.1.3049-13), Уставом Учреждения.
- 1.2. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим организацию контроля за качеством питания воспитанников Учреждения.
- 1.3. Решения бракеражной комиссии, утвержденные распорядительным актом руководителя Учреждения, являются обязательными для исполнения всеми работниками Учреждения, имеющими отношение к организации питания воспитанников.
- 1.4. Бракеражная комиссия подотчётна Общему собранию коллектива учреждения, руководителю Учреждения.
- 1.5. Настоящее Положение может быть изменено или дополнено. Изменения и дополнения в настоящее Положение принимаются на заседании Общего собрания коллектива Учреждения и оформляются в виде изменений и дополнений к нему, после чего утверждаются приказом руководителя Учреждения.
- 1.6. Срок действия данного Положения не ограничен и действует до принятия нового.

II. Цель и задачи

- 2.1. Целью бракеражной комиссии является обеспечение гарантий прав воспитанников на качественное сбалансированное питание в условиях Учреждения.
- 2.2. Для достижения поставленной цели бракеражная комиссия решает следующие задачи:
 - 2.2.1. осуществление общественно – административного контроля за организацией питания в Учреждении;

2.2.2. осуществление приёмочного контроля (оценка и принятие решений о пригодности продукции к реализации).

III. Функции бракеражной комиссии

3.1. Контроль за закладкой продуктов, снятия остатков в кладовой, соблюдения технологии переработки продуктов питания.

3.2. Проведение органолептической оценки степени готовности продукта.

3.3. Контроль выхода блюд в соответствии с массой порций, указанных в меню-раскладке; количества и качества приготовленной пищи в соответствии с технологическими картами приготовления блюд.

3.4. Ведение журналов бракеража готовой кулинарной продукции.

IV. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

4.1. Состав бракеражной комиссии избирается из числа работников Учреждения решением Общего собрания коллектива Учреждения.

4.2. Численный состав бракеражной комиссии – не менее 3 человек.

4.3. В состав бракеражной комиссии входит руководитель Учреждения, который является председателем комиссии. Члены бракеражной комиссии: медицинский работник, представитель коллектива Учреждения – член профсоюзного комитета учреждения.

4.4. Состав бракеражной комиссии утверждается распорядительным актом руководителя Учреждения сроком на один учебный год.

V. Организация деятельности бракеражной комиссии

5.1. Бракеражу подлежат все блюда, готовые к раздаче, в т. ч. соки и кисломолочные продукты.

5.2. Бракеражная комиссия проводит органолептическую оценку готовых блюд (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус блюда).

5.3. Выход блюд контролируется путём определения общего объема приготовленной пищи количеству детей и объему разовых порций.

5.4. Результаты контроля оформляются ежедневно в журнале бракеража готовой кулинарной продукции всеми членами бракеражной комиссии на момент проверки. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией.

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

- 5.5. В журнале бракеража готовой кулинарной продукции указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.
- 5.6. Бракеражная комиссия в целях организации контроля за приготовлением пищи 1 раз в неделю проводит контрольное взвешивание готовой продукции с записью о проведённом контроле в журнале контрольной деятельности.
- 5.7. Бракеражная комиссия проводит снятие остатков продуктов питания в кладовой и докладывает заведующему о результатах проверки.
- 5.8. Бракеражная комиссия и каждый из её членов несут персональную ответственность за качественное проведение контрольных функций и достоверное отображение их результатов в учётной документации.
- 5.9. Бракеражная комиссия имеет право вносить предложения руководителю по вопросам организации питания воспитанников.

ПРИНЯТО:

Общим собранием коллектива Учреждения
Протокол № 4 от 21.05.2015 г.

УВЕРЖДАЮ:
Заведующий МДОУ «Д/с № 103»
«21» мая 2015 г.



Босму Гостраба Д.А.

План работы бракеражной комиссии на учебный год

Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
Проведение организационных совещаний	По необходимости	Председатель комиссии
Отслеживание составления меню – раскладки в соответствии примерным десятидневным меню	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии кладовщика
Отслеживание технологии приготовления блюд, закладки продуктов	1 раз в неделю	Члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Медицинский работник, председатель комиссии
Снятие остатков продуктов питания в кладовой	Ежеквартально	Члены комиссии в присутствии кладовщика
Контрольное выхода блюд, взвешивание готовой продукции	1 раз в неделю	Члены комиссии
Отчёт о работе комиссии педагогическому совету	Май	Председатель комиссии

Методика органолептической оценки пищи.

Под органолептической оценкой пищи понимается определение таких показателей блюда, продукта питания (внешний вид, вкус, аромат, консистенция блюда), которые дают возможность быстро определить качество пищи.

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи, которая проводится при естественном освещении (по возможности). Определяется внешний вид пищи, ее цвет. Затем определяется запах пищи. Этот показатель особенно важен, так как с помощью обоняния можно установить тончайшие изменения качества пищевых продуктов (особенно мяса, рыбы), связанные с начальными признаками порчи, когда другие установить еще не удается. Запах определяют при той температуре, при которой употребляется данное блюдо. Для обозначения запахов используют термины: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, пригорелый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Указываются также и специфические запахи, характеризующие какой-либо продукт.

Консистенция продуктов определяется органами осязания. Наибольшей чувствительностью обладают кончики пальцев, а также язык, небо, зубы. В процессе органолептической оценки пищи определяют ее мягкость, жесткость, нежность, маслянистость, клейкость, мучнистость, крупнозернистость, рассыпчатость и т. д.

Вкус пищи, как и запах, устанавливается при характерной для нее температуре. Основные вкусовые ощущения: кислый, сладкий, горький, соленый.

При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности; из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде. Вкусовая проба не проводится, если обнаружены внешние признаки разложения продукта (например, неприятный запах), а также в случае подозрения на недоброкачественность.

Оценка первых блюд.

Первое блюдо тщательно перемешивается в кастрюле и берется 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 загрязненности.

При оценке внешнего вида супов, борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение их в процессе варки (не должно быть сильно разваренных овощей, утративших форму нарезки). Целесообразно сравнить набор корнеев и овощей (плотную часть первого блюда) с рецептурой по раскладке.

При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготовляемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и

рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

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 или пересола. У супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

Оценка вторых блюд.

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Соусным блюдам (гуляш, рагу) дается общая оценка.

При внешнем осмотре блюд обращается внимание на характер нарезки кусков мяса, равномерность порционирования, цвет поверхности и корочки с обеих сторон изделия, толщину слоя, панировки. В изделиях из мяса и рыбы определяют цвет, как на поверхности, так и на разрезе, что позволяет выявить нарушения в технологии приготовления блюда. Например, заветренная темная поверхность отварных мясных продуктов свидетельствует о длительном хранении их без бульона, розово-красный цвет на разрезе котлет говорит о недостаточной их термической обработке или нарушении сроков хранения фарша или мяса для котлет.

При определении вкуса и запаха обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, так как она легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная или тушёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного вида, с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей.

Крупяные, мучные или овощные гарниры также проверяют по консистенции. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна отделяются друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, комков, посторонних примесей. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню-раскладке, что позволяет выявить недовложение.

Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество чистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид и в 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. Запрещается хранить очищенный картофель более трёх часов.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Соус должен

иметь однородную консистенцию, не допускается присутствие нерастворённых мучных кусочков.

Приложение 2
к Положению о бракеражной комиссии

Инструкция по измерению объёма блюд.

Объём первых блюд устанавливается на основании объёма кастрюли и количества заказанных порций.

Масса вторых блюд (каши, пудинги и т.д.) определяется путём взвешивания всех порций в общей посуде с вычетом массы тары и учетом количества порций.

Из порционных блюд (котлеты, биточки, мясо птицы и т.д.) взвешиваются 10 порций вместе и выборочно 2-3 порции, устанавливается средняя масса одной порции.

Отклонения от нормы в одной порции не должны превышать $\pm 3\%$, но масса 10 порций должна соответствовать норме.