

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №180»
(МБДОУ «Детский сад №180»)

ПРИНЯТО
На заседании
Управляющего совета
протокол
от 19.09.2024 №1.1.

УТВЕРЖДЕНО
заведующий
МБДОУ «Детский сад №180»
_____ О.В. Вдовченко
приказ от 19.09.2024 №109.1 -осн

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения
«Детский сад № 180»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и определяет порядок работы бракеражной комиссии в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 180» (далее - Учреждение).

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и органами управления Учреждения.

1.3. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции перед ее выдачей, который проводится органолептическим методом.

1.4. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале членами бракеражной комиссии (в полном или частичном составе) результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче

1.5. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
И ЕЕ СОСТАВ

2.1. Бракеражная комиссия создается на общем собрании трудового коллектива. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего в начале календарного года.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3-4 членов. В состав комиссии входят:
- заведующий Учреждением (председатель комиссии);
- члены коллектива Учреждения.

2.3. Комиссия снимает бракераж в составе не менее 1-2 человек, в зависимости от графика работы

3. ПОЛНОМОЧИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

3.1. Бракеражная комиссия Учреждения:

- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в

основных пищевых веществах;

- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИИ

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества оцениваются и отражаются членами комиссии в бракеражном журнале. В журнале отмечается результат пробы каждого блюда, указываются такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.2. Методика проведения органолептической оценки пищи членами бракеражной комиссии:

4.2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяется внешний вид пищи, ее цвет.

4.2.2. 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.

4.2.3. Вкус пищи, как и запах, устанавливается при характерной для нее температуре.

4.2.3. При снятии пробы выполняются 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 также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

4.3. Органолептическая оценка первых блюд.

Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечается внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Обращается внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

4.3.1. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяется форма нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

4.3.2. При органолептической оценке обращается 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.

4.3.3. При проверке пюре образных супов проба сливается тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечается густота, однородность консистенции, наличие не протертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

4.3.4. При определении вкуса и запаха отмечается наличие вкуса присущего блюду, наличие постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуются жидкая часть, обращая внимание на аромат и вкус.

Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

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

4.4. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

4.4.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяется их консистенция. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяется присутствие в ней необработанных зерен, посторонних примесей, если они сварены правильно, должны быть мягкими и отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки.

4.4.4. При приготовлении картофельных гарниров или блюд из картофеля обращается внимание на качество очистки картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Если блюдо разжижено и имеет синеватый оттенок, следует проследить за качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой. Необходимо обращать внимание на наличие в рецептуре молока и жира.

4.4.5. Консистенция соусов определяется, при сливании их тонкой струйкой из емкости в тарелку. Обязательно следует обращать внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, 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.

4.4.6. При определении вкуса и запаха блюд обращается внимание на наличие посторонних, редких запахов. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для готового продукта из рыбы с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная рыба имеет слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

4.4.7. К раздаче не допускаются блюда, приготовленные с нарушением действующих СанПин. Нарушения, установленные бракеражной комиссией, заносятся в журнал и проводится замена блюда. К раздаче допускаются только высококачественные, доброкачественные блюда, приготовленные из разрешенных СанПин продуктов для детского питания в Учреждении.

