

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №21 комбинированного вида

143 000, Россия, Московская область, г.Одинцово, Можайское шоссе, дб9, телефон 8 495 591 11 75, 8 495 591 46 14

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ
детским садом №21
комбинированного вида



Е.В. Ледяева
« 01 » 2014 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение регламентирует работу бракеражной комиссии МБДОУ детского сада №21 комбинированного вида (далее - Учреждение).
- 1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и производственного сырья. МЗ России, 2001 год».
- 1.3. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего на учебный год.
- 1.4. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек. Обязательными членами бракеражной комиссии являются заместитель заведующего по безопасности, шеф-повар, медицинская сестра.
- 1.5. При отсутствии одного из членов комиссии, для проведения бракеражной пробы можно привлекать любого сотрудника Учреждения.
- 1.6. Бракеражная проба снимается ежедневно в присутствии трех представителей бракеражной комиссии.
- 1.7. Срок действия Положения не ограничен. Положение действует до принятия новой редакции.

2. Задачи

- 2.1. Осуществление контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов.
- 2.2. Контроль соблюдения санитарно - гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

3. Функции

- 3.1. Контроль:
 - соблюдения санитарно - гигиенических норм при транспортировке, доставке, разгрузке пищевых продуктов и полуфабрикатов;
 - сроков реализации продуктов питания;
 - качества приготовления пищи.
- 3.2. Проверка:
 - пригодности складских и других помещений для хранения продуктов питания;
 - условий хранения продуктов питания;
 - правильности составления меню;
 - соответствия объемов приготовления питания объему разовых порций и количеству детей;
 - выхода блюд.
- 3.3. Периодическое присутствие при закладке основных продуктов.
- 3.4. Проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.

4. Права и обязанности

- 4.1. Бракеражная комиссия имеет право:
 - проводить органолептическую оценку каждого блюда отдельно (внешний вид, запах, вкус, готовность, доброкачественность);
 - проверять порционность блюд:
 - * фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций;
 - * для вычисления фактической 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 по тому же механизму в групповую посуду; * проверку порционности вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределений средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +, - 3% от нормы выхода);

- проверять наличие суточной пробы;
- приостанавливать выдачу готовой пищи, если она не соответствует критериям оценки качества;
- вернуть поставщику недоброкачественную продукцию после составления акта с указанием проблем качественности пищевого сырья и полуфабрикатов.

4.2. Бракеражная комиссия обязана:

- приходить ежедневно на снятие бракеражной пробы, которую берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав пищу в котле;
- начинать бракераж с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы, и т.п.), а затем дегустировать те блюда, вкус и запах коротых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь;
- заносить в журнал бракеража готовой продукции результаты бракеражной пробы;
- давать оценку качества приготовленным блюдам:

- * «отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;
- * «хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;
- * «удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса, цвета, качества, которые можно исправить;
- * «неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить, к задаче не допускается, требует замены блюда.

5. Ответственность

Бракеражная комиссия несет ответственность за органолептическую оценку пищи.

5.1. Методики органолептической оценки пищи.

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

5.1.2. Запах определяют при затаенном дыхании. Для определения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

5.1.3. Вкус пищи, как и запах, устанавливают при характерной для нее температуре.

5.1.4. При снятии пробы выполняют правила предосторожности: из сырых продуктов пробуют только те, которые применяются в сыром виде; вкусовую пробу не проводят в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

5.2. Органолептическая оценка первых блюд.

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

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

5.2.3. При органолептической оценке обращается внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготовленных из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

5.2.4. При проверке пюреобразных супов проба сливается тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечается густота, однородность консистенции, наличие непротертых частей. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

5.2.5. При определении вкуса и запаха отмечается обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли посторонних привкуса и запаха, наличие горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуются жидкая часть, обращается внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

5.2.6. Не разрешаются к использованию 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.

5.3.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд дается общая.

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

5.3.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых крупах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней не обрубленных зерен, посторонних примесей, комков. При оценки консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложения.

5.3.4. Макаaronные 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 крупы должны сохранять форму после жарки.

5.3.5. При оценки овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид и цвет. Если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира.

5.3.6. 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.

5.3.7. При определении запаха блюд обращают внимание на специфичность показателя. 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. Взаимоотношения

6.1. Члены комиссии исполняют свои обязанности в рамках своих должностных компетенций. Привлекаемые к работе комиссии сотрудники исполняют обязанности на добровольных началах.

6.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией Учреждения, представителями Совета Учреждения и медицинским персоналом.

6.3. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего Учреждением.

6.4. Замечания и нарушения, установленные комиссией, заносятся в бракеражный журнал готовой продукции.

6.5. Администрация Учреждения при установлении доплат и надбавок к должностным окладам либо при премировании учитывает данные оценки организации питания дошкольников.

6.6. Администрация содействует деятельности комиссии и принимает меры по устранению

нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

7. Делопроизводство

- 7.1. Приказ заведующего о создании бракеражной комиссии.
- 7.2. Результаты контроля готовой продукции регистрируются в журнале бракеража готовой продукции (таблица №1 Приложения №8 СанПиН 2.4.6.3049-13).
- 7.3. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью.
- 7.4. Журнал храниться у медицинской сестры.
- 7.5. Записи в журнал визируются тремя членами бракеражной комиссии.