

СОГЛАСОВАНО
на Общем собрании
трудового коллектива
Протокол №3
от 28.08.2024 г.



УТВЕРЖДЕНО

приказом заведующего
МБДОУ «Детский сад №195»
от 28.08.2024 г. № 44- осн.

В.И.Большакова

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
муниципального бюджетного дошкольного образовательного
учреждения «Детский сад №195»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №195» (далее соответственно – «Положение», «комиссия» и «Учреждение») определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности комиссии.

1.2. Положение разработано в соответствии с требованиями:

- Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 №28 Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации
- Постановления главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. №32 «Об утверждении СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»;
- Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 13.07.2020;
- Устава Учреждения;
- иными нормативными правовыми актами Российской Федерации.

1.4. Настоящее положение принимается общим Собранием трудового коллектива и вводится в действие на неопределенный срок на основании приказа заведующего .

1.5. Изменения и дополнения к положению оформляются в виде приложений, принятых на общем Собрании трудового коллектива, и вводятся в действие на основании приказа заведующего.

2. Порядок формирования комиссии

2.1. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с Положением формируется из числа работников организации.

Персональный состав комиссии утверждается приказом заведующего Учреждением.

2.2. Комиссия состоит из 3 членов. В состав комиссии входят:

- Председатель – представитель администрации (заведующий или старший воспитатель в его отсутствии).

Члены комиссии иные сотрудники:

- ответственный за организацию питания;
- зам. заведующего по АХР;
- старший воспитатель.

При необходимости в состав комиссии включается член профсоюзного комитета Учреждения.

2.3. Отсутствие отдельных членов комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций комиссии достаточно не менее 2-х членов.

2.4. При необходимости в состав комиссии приказом заведующего могут включаться работники организации, чьи должности не указаны в пункте 2.2 настоящего Положения.

3. Основные цели и задачи комиссии

3.1. Бракеражная комиссия Учреждения действует в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований на пищеблоке Учреждения.

3.2. Задачи создания и деятельности комиссии:

- контроль массы порционных блюд;
- органолептическая оценка качества готовых блюд (внешний вид, цвет, запах, вкус, готовность).

3.3. Возложение на комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам, не допускается.

3.4. Решения, принятые комиссией в рамках имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные для исполнения всеми работниками Учреждения, либо, если в таких решениях прямо указаны работники Учреждения, непосредственно которым они адресованы для исполнения.

4. Полномочия комиссии

4.1. Комиссия:

- проводит и фиксирует результаты органолептической оценки качества готовых блюд;
- регистрирует результаты взвешивания порционных блюд;

- разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия подтверждает подписями членов.

5. Оценка организации питания в Учреждении

5.1. Члены комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы (**приложение 1,2**) за 10-20 минут до начала раздачи пищи.

5.2. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием, в нем должны быть проставлены дата, полное наименование блюда, выход порции, количество детей. Меню должно быть утверждено заведующим, подписано ответственным за меню (по приказу заведующего), поваром, бухгалтером.

5.3. Пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешать пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.д.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь.

5.4. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале (**приложение 3** по форме Приложения №4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

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

5.5. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

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

5.8. Администрация Учреждения обязана содействовать деятельности комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

6. Заключительные положения

6.1. Члены комиссии работают на добровольной основе.

6.2. Члены комиссии несут персональную ответственность за выполнение возложенных на них функций и за вынесенные в ходе деятельности решения.

6.3. Заведующий Учреждением вправе учитывать работу членов комиссии при стимулировании и премировании.

6.4. Администрация Учреждения обязана содействовать деятельности комиссии и принимать меры по устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

ИНСТРУКЦИЯ

для членов бракеражной комиссии по пробе готовых блюд

1. Общие положения

1.1 Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.2 Выдача готовой продукции, проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в Журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

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

2. Методика органолептической оценки пищи

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

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.

2.3 Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

2.4 При снятии пробы необходимо выполнять некоторые 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.

3. Органолептическая оценка первых блюд

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

3.2 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).

3.3 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.

3.4 При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

3.5 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.

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

4. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

4.3 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.

4.4 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.

4.5 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.

4.6 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.

4.7 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, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

5. Критерии оценки качества блюд для внесения в Журнал

5.1 Графа «результаты органолептической оценки»;

- блюдо приготовлено в соответствии с технологией,
- изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

5.2. Графа «Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия»:

- «разрешено» - при результатах положительной органолептической оценки ;
- «не разрешено» - при результатах отрицательной органолептической оценки с указанием информации о замене блюда.

Приложение № 2
к Положению о бракеражной
комиссии «Детский сад №195»

ПОРЯДОК

оценки контроля массы готовых пищевых продуктов

Для контроля средней массы блюда надо взять электронные или циферблатные весы с ценой деления 2 г и взвесить на них количество продукции, указанной в таблице 1. Затем фактические показатели средней массы продукции надо сравнить с нормами выхода, которые указаны в меню.

Таблица 1. Количество продукции, отбираемое для контрольного взвешивания

Что взвешивают	количество
Штучные кулинарные, кондитерские и булочные изделия	10 шт.
Котлеты, биточки, шницели, тефтели, рулеты из мяса, мяса птицы, рыбы, круп, овощей, сладкие блюда, пирожки и другие кулинарные изделия, в том числе порционируемые	10 шт. или порций
печенье, пряники, булочные изделия, в том числе мучные кулинарные, конфеты	10 шт.

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8