



СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

Синицына О.И./
Ф.И.О.



УТВЕРЖДАЮ

заведующий МБДОУ

Барabanщикова В.С./
Ф.И.О.

Приказ № 14 от «11» января 2021 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии

МБДОУ «Детский сад № 16 «Солнышко»

1. Общие положения

1.1.Бракеражная комиссия создается в целях контроля за обеспечением детей здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, правильная технологическая обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания.

1.2.Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется настоящим Положением, действующими СанПиНами, технологическими картами на блюда, сопроводительными документами, подтверждающими качество и безопасность пищевых продуктов и продовольственного сырья.

1.3.Бракеражная комиссия проводит органолептическую оценку готовых блюд. Органолептическая оценка пищи - это определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, структуры, внешнего вида. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра блюд при дневном освещении. При этом обращают внимание на качество очистки овощей; форму нарезки овощей, сохранение ее после тепловой обработки; прозрачность бульона; сохранение формы готовых изделий из мяса, рыбы, творога, овощей и других продуктов; непереваренность круп и макаронных изделий в супах и гарнирах. Затем определяется запах пищи, который определяют при температуре подачи блюда при затаенном дыхании. Консистенция пищи определяется при помощи органов осязания. Вкус пищи определяется также при характерной для него температуре.

2. Основные задачи

2.1.Органолептическая оценка качества пищевых продуктов, продовольственного сырья и готовых блюд.

2.2.Контроль за полнотой вложения продуктов в блюда, выходом готовой продукции и технологией приготовления в соответствии с технологическими карточками.

2.3.Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания и предотвращением пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний.

2.4.Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических правил и норм.

2.5.Контроль за выполнением основного (организованного) меню.

3. Содержание и формы работы

3.1. Для оценки качества готовых блюд и кулинарной продукции бракеражная комиссия ежедневно приходит на пищеблок за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Комиссия знакомится с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество питающихся, полное наименование блюд, выход порций, наименование и количество выданных продуктов в соответствии с рецептурами блюд (на 1 чел. и на всех в граммах) и общий расход за день. Ежедневная продуктовая ведомость должна соответствовать меню определенного дня, утверждается руководителем ДОО и подписывается кладовщиком, т.е. лицом, выдавшим продукты, поваром и медицинским работником.

3.2. Бракеражную пробу берут из общего котла, тщательно перемешав блюдо для более равномерного распределения в нем составляющих компонентов, и проводят органолептическую оценку. Органолептический 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 и напитки дегустируются в последнюю очередь. Для определения вкусовых качеств блюда достаточно его небольшого количества, для чего из общего котла раздаточным инвентарем (черпак, ложка) в тарелку накладывают готовое к раздаче блюдо и все члены комиссии индивидуальными чистыми сухими ложками его пробуют. Для каждого блюда должны быть выделены отдельные ложки.

3.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции медицинским работником. Все графы журнала должны быть правильно заполнены. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен подписью руководителя и печатью ДОО, он хранится у медицинской сестры. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае недоготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.4. В журнал записывается весь рацион питания, в том числе хлеб, сыр, фрукты (название указывается) и другие продукты, относящиеся к покупным. Органолептическая оценка дается каждому блюду отдельно. Указывается время приготовления и время снятия пробы.

Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, у которых нет отклонений от показателей качества.

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).

Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим 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.

Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю». Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к ответственности.

3.5. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заверяется подписями всех членов бракеражной комиссии.

3.6. Бракеражная комиссия проверяет наличие и правильное хранение суточной пробы.

3.7. Бракеражная 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.

3.8. Проверку выхода порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций по отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной.

3.9. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, 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.

4. Управление и структура

4.1. Бракеражная комиссия назначается приказом заведующего ДОО и состоит из трех человек.

4.2. Работа комиссии планируется и анализируется.