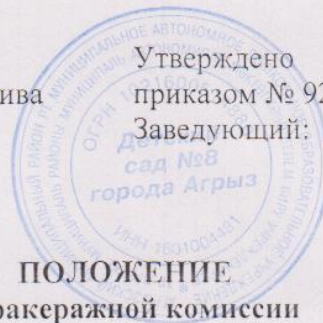


Принято
Общим собранием трудового коллектива
Протокол № 2 от 17.12.2013г



Утверждено
приказом № 92 – О от 27.12.2013г.
Заведующий: *Л.В. Колесникова* Л.В. Колесникова

ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления муниципальным автономным дошкольным образовательным учреждением «Детский сад №8» города Агрыз Агрызского муниципального района Республики Татарстан (далее Учреждение), а также в соответствии с Уставом Учреждения, в целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении создается и действует бракеражная комиссия.

Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регулирующим деятельность бракеражной комиссии Учреждения. Положение о регламенте деятельности бракеражной комиссии Учреждения разрабатывается администрацией Учреждения совместно с председателем профсоюзного комитета Учреждения, принимается Общим собранием трудового коллектива Учреждения, утверждается заведующим Учреждения.

Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся Общим собранием трудового коллектива Учреждения. Срок данного Положения не ограничен. Данное Положение действует до принятия нового.

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЁ СОСТАВ.

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего Учреждения, где оговариваются состав комиссии и сроки ее полномочий.

2.2. В состав бракеражной комиссии могут входить заведующий Учреждением, медицинская сестра, повар, педагоги, младшие воспитатели, члены профсоюзного комитета Учреждения.

2.3. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники Учреждения, приглашенные специалисты.

2.4. Члены бракеражной комиссии открытым голосованием избирают председателя комиссии, секретаря.

2.5. При проведении проверок бракеражная комиссия руководствуется действующим СанПиНом, сборниками рецептур, технологическими картами, методикой органолептической оценки пищи, нормативными актами Учреждения.

2.6. Бракеражная комиссия составляет план работы на год в соответствии с Программой производственного контроля в Учреждении.

2.7. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, и осуществляется в соответствии с Программой производственного контроля в Учреждении.

3. ПОЛНОМОЧИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ.

3.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблока, в том числе:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил и условий их хранения;
- следит за правильностью составления меню-раскладок, проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания;

- в 7.30, 10.45, 15.00 контролирует качество приготовления пищи (проводит органолептическую оценку готовых блюд) в соответствии с методикой органолептической оценки пищи (Приложение №1) с записью оценки качества блюд в журнале бракеража готовой продукции и оформлением подписями членов комиссии (не менее трёх человек);
 - контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
 - контролирует чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;
 - контролирует закладку продуктов в котёл, проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;
 - определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
 - проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.
- 3.2. Бракеражная комиссия имеет право:
- осуществлять проверки в любой период времени работы Учреждения;
 - вносить на рассмотрение заведующего предложения по улучшению качества питания и организации работы пищеблока.
- 3.3. Бракеражная комиссия не реже 1 раза в квартал отчитывается о своей деятельности на совещаниях при заведующем.

4. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДОУ.

- 4.1. Результат проверки выхода блюд, их качество отражаются в бракеражном журнале; В случае выявления каких либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи в группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний. Выдача блюда производится после устранения замечаний или производится замена блюда.
- 4.2. По результатам проверок замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал;
- 4.3. Администрация Учреждения при установлении стимулирующих выплат к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки в организации питания дошкольников;
- 4.4. Администрация Учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных членами комиссии.

Приложение №1
к положению
о бракеражной комиссии

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ В ДОУ (МЕТОДИКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ)

1. Общие правила.

- 1.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- 1.2. 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.
- 1.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
- 1.4. 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.

2. Органолептическая оценка первых блюд.

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

2.2. 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).

2.3. 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.

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

2.5. 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.

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

3. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

3.3. 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.

3.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

3.5. 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.

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.

3.7. 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 вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

4. Критерии оценки качества блюд.

В графе 5 «Разрешение к реализации» журнала бракеража готовой продукции делается запись:

«Разрешается», если блюдо приготовлено в соответствии с технологией или имеются незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить:

«Не разрешается», если изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить.