

«СОГЛАСОВАНО»

Председатель профкома
МБДОУ № 17 «Василёк»
Д.А. Сусликова
Д.А. Сусликова
«11» января 2022 г.



«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий МБДОУ № 17 «Василёк»
С.П. Папилова
Приказ № 2/4 от 11.01.2022 г.
«ПРИНЯТО»
Решением общего собрания трудового
коллектива
Протокол № 2 от 11.01.2022 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

«О бракеражной комиссии»

муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад комбинированного вида № 17 «Василёк»
Зеленодольского муниципального района Республики Татарстан

1. Общие положения

1.1 Данное Положение об бракеражной комиссии в МБДОУ «Детский сад комбинированного вида № 17 «Василёк» ЗМР РТ разработано в соответствии с Федеральным законом РФ от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 08.12.2020; Федеральным законом №29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 13.07.2020 г., постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

1.2. Бракеражная комиссия (далее – Комиссия) действует в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения технологии приготовления пищи и санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении.

1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется нормативными и локальными актами, технологическими картами.

2. Порядок создания Комиссии и состав:

2.1 Состав Комиссии, срок полномочий утверждается приказом заведующего о создании бракеражной комиссии.

2.2 Бракеражная комиссия состоит из 3 членов:

- Заведующий
- Старшая медицинская сестра
- Повар

3. Полномочия Комиссии

3.1. Бракеражная комиссия осуществляет:

- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверку на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения согласно признакам доброкачественности продуктов;
- проверки соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- проверки соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- контроль организации работы на пищеблоке;
- ежедневное отслеживание за соблюдением 10-дневного меню;
- осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.
- контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

3.2. Комиссия периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд.

4. Оценка организации и питания в детском саду

4.1. Члены Комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи пищи.

4.2. Предварительно Комиссия должна ознакомиться с меню, в котором проставлены дата, полное наименование блюда, выход порции, количество детей.

4.3. Меню должно быть утверждено заведующим или лицом его заменяющим.

4.4. Пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно тщательно перемешав пищу в котле.

Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.д.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

4.5. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции. Журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью.

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

4.6. Комиссия проверяет наличие суточной пробы, сроки её хранения.

5. Заключительные положения

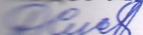
5.1 Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

5.2. Администрация Учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных Комиссией, выполнявшей Инструкции (приложение 1).

«СОГЛАСОВАНО»

Председатель профкома

МБДОУ № 17 «Василёк»

 Д.А.Сусликова

11 января 2022 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий МБДОУ № 17 «Василёк»

С.П. Папилова

Приказ № 2/4 от 11.01.2022 г.

«ПРИНЯТО»

Решением общего собрания трудового коллектива

Протокол № 2 от 11.01.2022 г.

ИНСТРУКЦИЯ

Для членов бракеражной комиссии муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида № 17 «Василёк» Зеленодольского муниципального района Республики Татарстан

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. Если блюдо соответствует всем показателям, значит, допущено к выдаче, если нет, то указываем «не допущено».

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. Не доброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелко дисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.
- 3.4. При проверке пюре образных 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, не свойственной свежему приготовленному блюду кислотности, не досолённости, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то в начале 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, пересолами 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, сочными легко отделяться от костей.
- 4.3 При наличии и 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 не обрубленных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недоложение.
- 4.4 Макароны 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

			старшая мед.сестра кладовщик
Работа с поставщиками			
1	Заключение договоров на питание детей и сотрудников	январь	заведующий, кладовщик
2	Подача заявок на продукты	еженедельно	кладовщик
3	Контроль за качеством поставляемых продуктов	по мере поступления продуктов	комиссия по приёму продуктов