

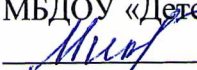
ПРИНЯТО
Общим собранием работников
МБДОУ «Детский сад № 17»
Протокол № 4 от 01.09..2021

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБДОУ
«Детский сад № 17»

И.А. Суханова

Приказ от 01.09.2021 № 128/1



СОГЛАСОВАНО
Председатель профсоюзного
комитета
МБДОУ «Детский сад № 17»
 Г.А. Микрюкова
«01» сентября 2021 г.

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 17»

I. Общие положения.

- 1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Детский сад № 17 (далее – Положение) разработано в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, с Федеральным Законом РФ от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 08.12.2020, Уставом МБДОУ «Детский сад №17»
- 1.2. Настоящее Положение определяет компетенцию, функцию, цель, порядок формирования и деятельности указанной Комиссии.
- 1.3. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с Положением формируется из работников образовательной организации.
- 1.4. Комиссия создается с целью осуществления постоянного контроля за качеством готовой пищи и сроков ее выдачи.
- 1.5. Решения, принятые Комиссией, в рамках имеющихся у нее полномочий, содержат указания, которые обязательны для исполнения, непосредственно работникам которым они адресованы для исполнения.

II. Порядок создания комиссии, состав, полномочия.

- 2.1. Состав Комиссии, срок полномочий утверждается приказом директора МБДОУ о создании бракеражной комиссии.
- 2.2. Комиссия состоит из 3- человек. В состав комиссии входят:

- представитель администрации ДООУ;
 - представители сотрудников образовательной организации.
- 2.3. Деятельность комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается приказом директора образовательной организации.
- 2.4. Полномочия бракеражной комиссии:
- 2.4.1. проведение органолептической оценки готовой пищи,
- Определение внешнего вида и цвета блюда.;
 - Оценка обработки пищевых продуктов.
 - Проверка цвета и прозрачности некоторых супов и бульонов.
 - Оценка запаха и вкуса детского блюда
 - При оценке супов-пюре оценивается их густота, однородность и отсутствие непротертых частиц;
- 2.4.2. осуществление контроля за качеством приготовления пищи;
- 2.4.3. в случае выявления каких-либо нарушений по результатам бракеража, замечаний Комиссия в праве приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

III. Деятельность комиссии.

- 3.1.Выдача (отпуск) готовой пищи из общих котлов, кастрюль, лотков, емкостей и т.п. разрешается только после проведения органолептической оценки готовой пищи комиссией.
- 3.2.Члены комиссии берут пробу из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. 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 дегустируются в последнюю очередь.
- 3.3.Проба для органолептической оценки отбирается чистыми прокипяченными ложками.
- 3.4. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно.
- 3.5. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал бракеража сразу после снятия пробы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.
- 3.6.Не допускается ведение журнала до снятия пробы.
- 3.7.Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью, хранится у калькулятора.
- 3.8.Журнал может вестись в электронном виде, распечатываться, подшиваться в папку, по окончанию каждого месяца листы прошнуровываются, пронумеровываются и скрепляются печатью.
- 3.9. Подавать блюда на детский стол можно только в том случае, если члены бракеражной комиссии укажут в журнале, что готовая продукция к раздаче разрешена.

IV. Методика органолептической оценки пищи бракеражной комиссией.

4.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

4.2. 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.

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

4.4. 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.

4.5. Органолептическая оценка первых блюд.

4.5.1. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления.

4.5.2. 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).

4.5.3. 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.

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

4.5.5. 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.

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

4.6. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

4.6.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Каши должны быть без посторонних примесей, комков.

4.6.4. 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.

4.6.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет.

4.6.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. 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.

4.6.7. 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. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

V. Заключительные положения

5.1 Члены бракеражной комиссии и работают на добровольной основе.

5.2 Администрация ДОУ при установлении стимулирующих надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании в праве учитывать работу членов бракеражной комиссии.

5.3. Администрация ДОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных Комиссией.