

ПРИНЯТО:
общим собранием работников
МДОУ Подсередненского детского сада
протокол № 4 от «27» августа 2015 года
Председатель общего собрания работников
З Н Чертова

УТВЕРЖЕНО:
приказом по Подсередненскому детскому
саду
от «28» августа 2015 года № 30
Заведующий МДОУ
М В Рыхлова

Положение

о бракеражной комиссии муниципального дошкольного образовательного учреждения Подсередненского детского сада Алексеевского района Белгородской области

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее положение разработано для муниципального дошкольного образовательного учреждения Подсередненского детского сада Алексеевского района Белгородской области (далее – ДОУ) в соответствии с:

- Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ,
- Статьей 30. Локальные нормативные акты, содержащие нормы, регулирующие образовательные отношения.
- Статьей 37. Организация питания обучающихся.
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами для ДОУ (СанПиН 2.4.1.3049-13), утвержденные Главным гос. сан. врачом в РФ 15 мая 2013 г.,
- приказом № 325 от 26 декабря 1986г «О методических указаниях по организации рационального питания учащихся в общеобразовательных организациях»,
- Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29 от 2 января 2000г.

1.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с уставом дошкольного образовательного учреждения в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ создается и действует бракеражная комиссия.

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЕ СОСТАВ

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием работников ДОУ.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3 членов. В состав комиссии входят:

- заведующий ДОУ (председатель комиссии);
- председатель первичной профсоюзной организации;
- сотрудник ДОУ (воспитатель или помощник воспитателя).

2.3. Бракеражная комиссия создается сроком на один учебный год. Состав комиссии утверждается ежегодно в начале учебного года приказом заведующего ДОУ.

2.4. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующим ДОУ.

3. ФУНКЦИИ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

- 3.1. Проверка качества поступающей продукции.
- 3.2. Проверка соблюдения правил хранения продуктов питания.
- 3.3. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.
- 3.4. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 3.5. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
- 3.6. Контроль за наличием суточной пробы.
- 3.7. Контроль за разнообразием и соблюдением двухнедельного меню.
- 3.8. Проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.
- 3.9. Списание невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия детей.
- 3.10. Составление актов на списание продуктов.
- 3.11. Предотвращение пищевых отравлений.
- 3.12. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 3.13. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
- 3.14. При выявлении нарушений комиссия составляет акт за подписью всех членов.
- 3.15. Комиссия вносит предложения по улучшению питания детей в ДОУ.
- 3.16. Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, педсоветах, родительских собраниях.

4. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

- 4.1. Члены комиссии несут ответственность за достоверность излагаемых фактов в бракеражном журнале готовой продукции, в актах на списание невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия детей.
- 4.2. В акте на списание невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия детей, отмечается:
 - число, месяц, год, наименование блюда;
 - количество порций и выход в граммах;
 - причина невостребованных блюд, количество отсутствующих детей.
- 4.3. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел на административное совещание, заседания педагогического совета, родительских собраний.

5. МЕТОДИКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ.

- 5.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- 5.2. 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.

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

5.4. 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.

6. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПЕРВЫХ БЛЮД.

6.1. 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.

6.2. 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).

6.3. 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.

6.4. 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.

6.5. 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.

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

7. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ВТОРЫХ БЛЮД.

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

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

7.3. 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.

7.4. 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 запекания.

7.5. 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.

7.6. 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.

7.7. 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.

8. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДОУ.

8.1. Результат проверки выхода блюд, их качество отражаются в бракеражном журнале до начала их реализации. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью; хранится бракеражный журнал у заведующего (председателя бракеражной комиссии). При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку.

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

8.3. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям - «отлично» - «5», «хорошо» - «4», «удовлетворительно» - «3», «неудовлетворительно» - «2» (брак). Оценка «5» ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями. Оценка «4» ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведён до нужного цвета и др.). Оценка «3» ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки. Оценка «2» (брак) даётся изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные,

недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

8.4. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в бракеражный журнал установленной формы и оформляются подписями.

9. ОБРАЗЕЦ ЗАПОЛНЕНИЯ БРАКЕРАЖНОГО ЖУРНАЛА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ.

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
05.09.15г. 08:00	08:20	Борщ со сметаной, котлета мясная, картофельное пюре, икра кабачковая, компот из сух/фр., хлеб	Блюдо готово, соответствует требованиям, оценка – 5(4,3,2) (в случае если блюдо не прошло проверку описываются все признаки органолептической оценки блюд)	Разрешено к выдаче		-

10. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

10.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

10.2. Администрация ДОУ при установлении стимулирования вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

8.3. Администрация ДОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.