

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Улановский детский сад «Ромашка»
(МБДОУ «Улановский детский сад «Ромашка»)

СОГЛАСОВАНО:
Председатель первичной
профсоюзной организации



УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ
«Улановский детский сад «Ромашка»



Положение о бракеражной комиссии

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00A50898691B36EC76D812CEBVF846637B
Владелец: ПОЛЯНСКАЯ ТАТЬЯНА НИКОЛАЕВНА
Действителен: с 01.02.2022 до 27.04.2023

Принято на общем собрании МБДОУ
«Улановский детский сад «Ромашка»
Протокол № 2
от «17» 02 2022 г.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Улановский детский сад «Ромашка»
(МБДОУ «Улановский детский сад «Ромашка»)

СОГЛАСОВАНО:
Председатель первичной
профсоюзной организации

_____ Т.Л.Тузова
Протокол № _____
от _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ
«Улановский детский сад «Ромашка»

_____ Т.Н.Полянская
Приказ № _____
от _____

Положение о бракеражной комиссии

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00A50898691B36EC76D812CEVBF846637B
Владелец: ПОЛЯНСКАЯ ТАТЬЯНА НИКОЛАЕВНА
Действителен: с 01.02.2022 до 27.04.2023

Принято на общем собрании МБДОУ
«Улановский детский сад «Ромашка»
Протокол № _____
от « » _____ 20 ____ г.

I. Общее положение

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля над качеством питания в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Улановский детский сад «Ромашка» (далее МБДОУ).

1.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления МБДОУ, в целях осуществления контроля организации питания воспитанников, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБДОУ создаётся и действует Бракеражная комиссия.

1.3. Бракеражная комиссия создаётся приказом руководителя МБДОУ на начало учебного года.

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

- руководитель МБДОУ (председатель комиссии)
- завхоз
- председатель родительского комитета.

1.5. Бракеражная комиссия осуществляет контроль над доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.6. МБДОУ имеет Бракеражные журналы:

- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья.

1.7. Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью МБДОУ.

1.7.1. Хранится Бракеражный журнал у завхоза МБДОУ.

1.7.2. В Бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др.

1.7.3. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

1.7.4. За качество приготовленной пищи несут ответственность председатель Бракеражной комиссии (заведующая), повар и завхоз.

1.8. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

1.9. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в Бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

1.10. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в лабораторию.

1.11. Бракеражная комиссия МБДОУ:

- 1.11.1. Осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.
- 1.11.2. Проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения.
- 1.11.3. Ежедневно следит за правильностью составления меню.
- 1.11.4. Контролирует организацию работы на пищеблоке.
- 1.11.5. Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи.
- 1.11.6. Проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах.
- 1.11.7. Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.
- 1.11.8. Периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд.
- 1.11.9. Проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жёсткость, сочность и т. д.
- 1.11.10. Проверяет соответствие объёмов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству воспитанников.

II. 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, её цвет.
- 2.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гниlostный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
- 2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё 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.

III. Органолептическая оценка первых блюд

- 3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на

качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.

3.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её 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. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный (состоящий из мелких частиц) вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.

3.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротёртых 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, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, 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.

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

IV. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

4.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

4.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие 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 несоответствии 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 обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. У плохо приготовленного соуса – горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

4.7. 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 её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

V. Критерии оценки качества

5.1. Оценка **«Удовлетворительно»** - блюдо приготовлено в соответствии с технологией, **«Неудовлетворительно»** - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

5.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.

5.3. Оценка **«удовлетворительно»** и **«неудовлетворительно»**, данная Бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при руководителе и на планёрках. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

5.4. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 – 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий – путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

VI. Заключительные положения

6.1. Члены Бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

6.2. Администрация МБДОУ при установлении стимулирующих надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов Бракеражной комиссии.

6.3. Администрация МБДОУ обязана содействовать деятельности Бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Улановский детский сад «Ромашка»

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ
«Улановский детский сад «Ромашка»
_____ Т.Н.Полянская
Приказ № _____ от _____ 20 ____ г

План работы
бракеражной комиссии МБДОУ «Улановский детский сад «Ромашка»
на 2022 – 2023 учебный год

Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
Проведение организационных совещаний	сентябрь декабрь март	председатель комиссии
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	ежедневно	члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	члены комиссии
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1–2 раза в неделю	члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	постоянно	председатель комиссии
Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	председатель комиссии
Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	председатель комиссии
Отчёт на Совете МБДОУ о проделанной работе комиссии	декабрь, май	председатель комиссии

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Улановский детский сад «Ромашка»

25.02.2022г.

ПРИКАЗ

№ 47

(МБДОУ Улановский детский сад)

О создании бракеражной
комиссии

В целях соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в МБДОУ «Улановский детский сад «Ромашка»

Приказываю:

1. Создать бракеражную комиссию в составе:

Председатель: Полянской Т.Н . заведующей;

Члены комиссии: Чеботаева А.Е. завхоз;

Фельк Н.А.председатель родительского комитета;

2. Вменить в обязанности комиссии ежедневный контроль за качеством готовой продукции и соблюдением норм питания;

3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ
«Улановский детский сад «Ромашка».

Полянская Т.Н.

С приказом ознакомлены:

