

Согласовано:
Совет МБДОУ «Детский сад №41
«Золотая рыбка»
Протокол № 13
от «24» авг 2020г
Председатель Совета Учреждения
Михайлова И.В.

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ «Детский сад №41
«Золотая рыбка»
Д.А. Ямщикова
Приказ № 34
от «24» авг 2020г.



Согласовано:
Родительский комитет
Протокол № 2
от «24» авг 2020г.

Согласовано: Общее собрание работников
МБДОУ «Детский сад комбинированного
Вида №41 «Золотая рыбка». Протокол № 2
от «24» авг 2020г.
Председатель Общего собрания работников
МБДОУ Четверикова О.В.

Положение о бракеражной комиссии

МБДОУ «Детский сад комбинированного вида №41 «Золотая рыбка»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее _Положение) разработано для Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида №41 «Золотая рыбка» (Далее-МБДОУ) в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 24 апреля 1998г.№124-ФЗ « Об Основных гарантия прав ребенка в Российской Федерации»; Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ « Об образовании в Российской Федерации» (в действующей редакции); с нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, а также Уставом МБДО.

1.1. Настоящее Положение является обязательным для исполнения всеми членами бракеражной комиссии МБДОУ (далее - бракеражная комиссия). Все члены бракеражной комиссии должны быть ознакомлены с Положением под подпись.

1.3. Изменения и дополнения в настоящее Положение рассматриваются на заседании Родительского комитета МБДОУ, согласовываются Общим собранием работников МБДОУ, Советом Учреждения и утверждаются приказом заведующего МБДОУ.

1.4. Срок действия настоящего Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

1.5. Копии настоящего Положения размещаются на официальном сайте МБДОУ в сети Интернет

2. Компетенция бракеражной комиссии

2.1. Органолептическая оценка готовой пищи, т.е. определение ее внешнего вида, цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.

2.2. Вынесение решения о соответствии или несоответствии готовой пищи установленным нормам и требованиям.

2.3. Контрольное взвешивание продукции с целью проверки соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций (масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню) и количеству воспитанников.

2.4. Разрешение сотрудникам пищеблока осуществления выдачи готовой пищи после проведения приемочного контроля (бракеража готовой продукции).

2.5. Выявление лиц виновных в допущении брака при приготовлении пищи и принятие мер по недопущению брака впредь.

3. Права бракеражной комиссии

3.1. Для осуществления предоставленных полномочий бракеражная

комиссия имеет право:

- при выявлении нарушения технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности пищи запретить выдачу блюда до устранения выявленных кулинарных недостатков (обоснованное решение о браке с последующей переработкой или уничтожением бракеражная комиссия принимает большинством голосов).
- требовать от администрации МБДОУ принятия мер по устранению выявленных бракеражной комиссией недостатков.
- вносить предложения по улучшению качества питания воспитанников.
- знакомиться с итоговыми документами по результатам проверок контролирующими организациями деятельности МБДОУ по организации питания, заслушивать отчеты о мероприятиях по устранению недостатков.
- Вносить предложения по совершенствованию работы бракеражной комиссии.

3.2. Член бракеражной комиссии имеет право:

- участвовать в обсуждении и принятии решений бракеражной комиссии.
- при несогласии с решением бракеражной комиссии выражать в свободной форме свое особое мотивированное мнение, которое должно быть занесено в Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в столбец «Примечание»).

4. Ответственность бракеражной комиссии

4.1. Члены бракеражной комиссии несут ответственность за:

- достоверность излагаемых фактов в Журнале бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 1);
- соблюдение санитарно-гигиенических требований при осуществлении своей деятельности.

5. Состав и порядок формирования бракеражной комиссии, порядок принятия решений

5.1. Количественный состав бракеражной комиссии составляют три члена, в том числе: представитель администрации МБДОУ (председатель комиссии), медицинский работник (по согласованию), шеф-повар. Формирование персонального состава бракеражной комиссии осуществляется путем назначения. На период отсутствия члена бракеражной комиссии приказом заведующего МБДОУ (или лица его заменяющего) назначается лицо, исполняющее обязанности отсутствующего члена бракеражной комиссии.

5.2. Представителем администрации МБДОУ в бракеражной комиссии является заведующий МБДОУ, который входит в состав бракеражной комиссии по должности.

5.4. Бракеражная комиссия считается сформированной в основном составе и вправе приступить к осуществлению своих полномочий с момента подписания приказа заведующим МБДОУ.

5.5. Срок полномочий бракеражной комиссии - один учебный год.

5.6. Для оценки продукции в распоряжение бракеражной комиссии

предоставляются;

- весы, ножи, черпаки и термометр;
- продукты, которые восстанавливают вкусовую и обонятельную чувствительность (например, негазированная питьевая вода);

5.7. Каждому члену бракеражной комиссии:

- выдаются ложки, вилки, ножи, тарелки;
- предоставляются порции пробы в объеме, достаточном для оценки качества пищи (в объеме двух-трех ложек, которые включают все основные компоненты продукции).

Пробы подготавливаются для каждой партии блюда или изделия через 15-20 минут после завершения процесса приготовления, но до начала реализации (раздачи).

Пробы должны соответствовать температуре блюд или изделий при их реализации.

Чтобы отобрать пробу жидких блюд, содержимое емкостей, в которых готовили пищу, перемешивается и отбирается образец продукции на тарелку. Блюдо и изделие плотной консистенции после оценки внешнего вида нарезается на общей тарелке на тестируемые порции.

5.7. Перед бракеражем готовой продукции члены бракеражной комиссии обязаны:

- вымыть руки;
- надеть чистую санитарную одежду: халаты, шапочки, перчатки и обувь;
- ознакомиться с меню, таблицами выхода и состава продукции;
- изучить технологические и калькуляционные карты приготовления пищи, качество которой оценивается.

5.8. При осуществлении бракеража готовой продукции члены бракеражной комиссии обязаны:

- органолептическую оценку начинать с блюд, которые имеют слабовыраженный запах и вкус, затем приступать к продукции с более интенсивными показателями, сладкие блюда дегустировать в последнюю очередь;
- при дегустации проб продукции сохранять порядок их представления без возврата к ранее дегустируемым пробам;
- после оценки каждого образца снимать послевкусие, используя нейтрализующие продукты.

5.9. При обнаружении недостатков или дефектов продукции, если недостатки продукции:

- можно устранить - изделие направляется на доработку, затем продукция дегустируется заново;

5.10. Решение бракеражной комиссии принимается открытым голосованием и считается принятым, если за него проголосовало более половины присутствующих членов бракеражной комиссии.

5.11. Результаты контроля бракеражной комиссии в обязательном порядке регистрируются в Журнале бракеража готовой пищевой продукции, который ведется по установленной форме и хранится в течение года. Журнал бракеража готовой пищевой продукции должен быть прошнурован, заверен подписью заведующего МБДОУ и печатью МБДОУ, страницы должны быть пронумерованы.

5.12. При выявлении нарушения технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности пищи, бракеражная комиссия дает разрешение на выдачу блюда только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

Методика определения качества продуктов

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов продуктов. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид продуктов, их цвет. Определяется запах продуктов. 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.

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

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.

Признаки доброкачественности основных продуктов, используемых в детском питании

Мясо

Свежее мясо красного цвета, жир мягкий, часто окрашенный в ярко-красный цвет, костный мозг заполняет всю трубчатую часть, не отстает от краев кости. На разрезе мясо плотное, упругое, образующаяся при надавливании ямка быстро выравнивается. Запах свежего мяса — мясной, свойственный данному виду животного.

Замороженное мясо имеет ровную покрытую инеем, на которой от прикосновения пальцев остается пятно красного цвета. Поверхность разреза розовато-сероватого цвета. Жир имеет белый или светло-желтый цвет. Сухожилия плотные, белого цвета, иногда с серовато-желтым оттенком.

Оттаявшее мясо имеет сильно влажную поверхность разреза (не липкую!), с мяса стекает прозрачный мясной сок красного цвета. Консистенция неэластичная, образующаяся при надавливании ямка не выравнивается. Запах характерный для каждого вида мяса.

Доброкачественность мороженого и охлажденного мяса определяют с помощью подогретого стального ножа, который вводят в толщу мяса и выявляют характер запаха мясного сока, остающегося на ноже. Свежесть мяса можно установить и пробной варкой — небольшой кусочек мяса варят в кастрюле под крышкой и определяют запах выделяющегося при варке пара. Бульон при этом должен быть прозрачным, блестки жира — светлыми. При обнаружении кислого или гнилостного запаха мясо использовать нельзя.

Колбасные изделия

Вареные колбасы, сосиски, сардельки должны иметь чистую сухую оболочку, без плесени, плотно прилегающую к фаршу. Консистенция на разрезе плотная, сочная. Окраска фарша розовая, равномерная. Запах, вкус изделия без посторонних примесей.

Рыба

У свежей рыбы чешуя гладкая, блестящая, плотно прилегает к телу, жабры яркокрасного или розового цвета, глаза выпуклые, прозрачные. Мясо плотное, упругое, с трудом отделяется от костей, при нажатии пальцем ямка не образуется, а если и образуется, то быстро и полностью исчезает. Тушка рыбы, брошенная в воду, быстро тонет. Запах свежей рыбы чистый, специфический, не гнилостный. У мороженой доброкачественной рыбы чешуя плотно прилегает к телу, гладкая, глаза выпуклые или на уровне орбит, мясо после оттаивания плотное, не отстает от костей, запах свойственный данному виду рыбы, без посторонних примесей.

У несвежей рыбы мутные ввалившиеся глаза, чешуя без блеска, покрыта мутной липкой слизью, живот часто бывает вздутым, анальное отверстие выпячено, жабры желтоватого и грязно-серого цвета, сухие или влажные, с выделением дурно пахнущей жидкости бурого цвета. Мясо дряблое, легко отстает от костей. На поверхности часто появляются ржавые пятна, возникающие при окислении жира кислородом воздуха. У вторично замороженной рыбы отмечается тусклая поверхность, глубоко ввалившиеся глаза, измененный цвет мяса на разрезе. Такую рыбу использовать в пищу нельзя. Для определения доброкачественности рыбы, особенно замороженной, используют пробу с ножом (нагретый в кипящей воде нож вводится в мышцу позади головы и определяется характер запаха). Применяется также пробная варка (кусочек рыбы или вынутые жабры варят в небольшом количестве воды и определяют характер запаха, выделяющегося при варке пара).

Молоко и молочные продукты

Свежее молоко белого цвета со слегка желтоватым оттенком (для обезжиренного молока характерен белый цвет со слабо синеватым оттенком), запах и вкус приятный, слегка сладковатый. Доброкачественное молоко не должно иметь осадка, посторонних примесей, несвойственных привкусов и запахов.

Творог имеет белый или слабо-желтый цвет, равномерный по всей массе, однородную нежную консистенцию, вкус и запах кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. В детских учреждениях использование творога разрешается только после термической обработки.

Сметана должна иметь густую однородную консистенцию без крупинок белка и жира, цвет белый или слабо-желтый, характерный для себя вкус и запах, небольшую кислотность.

Сметана в детских учреждениях всегда используется после термической обработки. Сливочное масло имеет белый или светло-желтый цвет равномерный по всей массе, чистый характерный запах и вкус, без посторонних примесей. Перед выдачей сливочное масло зачищается от желтого края, представляющего собой продукты окисления жира.

Счищенный слой масла в пищу для детей не употребляется даже в случае его перетопки.

Яйца

В детских учреждениях разрешено использовать только куриные яйца. Свежесть яиц устанавливается путем просвечивания их через овоскоп или просмотром на свету через картонную трубку. Можно использовать и такой способ, как погружение яйца в раствор соли (20 г соли на 1 л воды). При этом свежие яйца в растворе соли тонут, а усохшие, длительно хранящиеся всплывают.

Методика органолептической оценки пищи

Органолептическая оценка первых блюд

Для органолептической оценки первого блюда (после тщательного перемешивания в котле) его берут в небольшом количестве на тарелку.

По внешнему виду определяют тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей, загрязненности, проверяют форму нарезки овощей, сохранение ее в процессе варки, сравнивают их набор с рецептурой по раскладке. Обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно из мяса и рыбы (недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, на поверхности не образуют жирных янтарных пленок, капли жира имеют мелкодисперсный вид).

При определении вкуса и запаха блюда отмечают наличие постороннего привкуса, запаха, горечи, излишней кислотности, пересола. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

Органолептическая оценка вторых блюд

Органолептическая оценка вторых блюд проводится по их составным частям. Общая оценка дается только соусным блюдам (рагу, гуляш).

При внешнем осмотре блюда обращают внимание на характер нарезки мяса, равномерность порционирования, цвет поверхности и разреза (заветренная темная поверхность отварного мяса свидетельствует о длительном его хранении без бульона, красно-розовый цвет на разрезе котлет — о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения котлетного фарша).

Консистенция блюда дает представление о степени его готовности, а также о соблюдении рецептуры (вязкая консистенция котлет, например, указывает на избыточное добавление в них хлеба). Мясо должно быть мягким, сочным, мясо птицы — легко отделяться от костей, филе рыбы — мягким, сочным, не крошащимся.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей, консистенцию блюда, внешний вид, цвет (синеватый оттенок картофельного пюре, например, означает нехватку молока и жира).

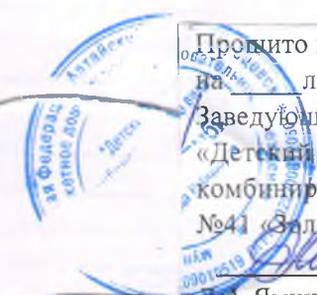
При оценке крупяных гарниров их консистенцию сравнивают с запланированной по меню-раскладке (рассыпчатая, вязкая). Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки или запекания. Макароны изделия должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку, при этом обращают внимание на цвет, вкус и запах. Плохо приготовленный соус содержит частички пригоревшего лука, имеет серый цвет, горьковатый привкус. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета.

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.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков



Пропито и пронумеровано
на _____ листах
Заведующий МБДОУ
«Детский сад
комбинированного вида
№41 «Золотая рыбка»
Ямщикова
Т.А. Ямщикова
«28» 12 20 16г.