

Согласовано:
Председатель первичной
организации
Профсоюза БДОУ МО Динской



«Детский сад №37»
И.Г.Бельмас/

Утверждаю:
Заведующей БДОУ МО
Динской район
«Детский сад №37»



И.Р.Горбенко/

Принято
на общем совете протокол №4
от « 20 » августа 2021

Положение

о бракеражной комиссии бюджетного дошкольного образовательного учреждения муниципального образования Динской район «Детский сад №37»

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение разработано для Бюджетного дошкольного образовательного учреждения муниципального образования Динской район «Детский сад №37» (далее - ДОУ) в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно -эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждённых постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г №32, СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утверждённых постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020г № 28.

1.2. Настоящее Положение регламентирует деятельность бракеражной комиссии в ДОУ и утверждается приказом заведующего ДОУ на начало нового учебного года.

1.3. Бракеражная комиссия в ДОУ создается в целях осуществления контроля за доброкачественностью готовой пищи, который проводится органолептическим методом.

1.4. Деятельность бракеражной комиссии может быть прекращена по приказу заведующего ДОУ.

Срок действия данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Основные задачи.

2.1. Основными задачами бракеражной комиссии являются:

- снятие пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешение их к выдаче;
- отметка результата пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность.
- ознакомление лиц, проводящих органолептическую оценку пищи с методикой проведения данного анализа (Приложение 1).

3. Организация деятельности бракеражной комиссии.

3.1. Состав членов бракеражной комиссии составляет 3 человека - заведующий, повар, медицинская сестра.

3.2. Бракеражная комиссия создается и утверждается приказом заведующего ДОУ.

4. Обязанности.

Каждый член бракеражной комиссии обязан:

- 4.1. Знать методику проведения анализа органолептической оценки пищи.
- 4.2. Проводить бракераж за 30 минут перед каждой раздачей пищи
- 4.3. Предварительно бракеражная комиссия должна ознакомиться с меню-требуванием, в нем должны быть проставлена дата, полное наименование блюда, выход порции, количество детей.

Меню должно быть согласовано с медицинской сестрой, поваром и утверждено заведующим.

5. Критерии оценки качества блюд.

«Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

«Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса, которые можно исправить.

«Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

«Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить, к раздаче не допускается, требуется замена блюда.

6. Права.

- 6.1. Не разрешать выдачу пищи, не соответствующую санитарным нормам.
- 6.2. Рекомендовать руководству переаттестовать поваров.

7. Документация.

7.1.В ДОУ ведется и заполняется Журнал бракеража готовой пищевой продукции (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» приложение №2).

Методика органолептической оценки пищи

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра пищи. Затем определяется запах пищи. Для обозначения используют эпитеты: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё 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.

Органолептическая оценка первых блюд

Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется 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 загрязненности.

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. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов (недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны). 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.

В детском учреждении не должны разрешаться блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом

Органолептическая оценка вторых блюд

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей. Биточки и котлеты должны сохранять форму после жарки. У крупяных, мучных и овощных гарниров проверяют консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней не обрушенных зерен, посторонних примесей, комков. Макароны изделия,

если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки и ложки. 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, наличие молока и масла в рецептуре. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку.

При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов.