

СОГЛАСОВАНО:

Председатель ПК
МБДОУ № 1 «Колокольчик»

Протокол

« » 2023 г.



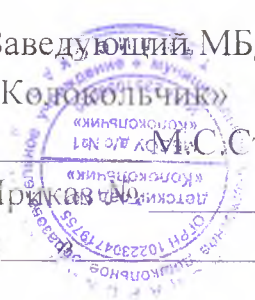
УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ д/с № 1
«Колокольчик»

М.С. Ступацкая

Приказ №

« » 2023 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии
муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения детский сад № 1
"Колокольчик"

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления муниципальным бюджетным дошкольным образовательным учреждением детский сад № 1 "Колокольчик" (далее – дошкольная образовательная организация), в соответствии с уставом дошкольной образовательной организации, в целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в дошкольной образовательной организации создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией, профсоюзным комитетом дошкольной образовательной организации.

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего дошкольной образовательной организации, где оговариваются состав комиссии и сроки ее полномочий.

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

- заведующий дошкольной образовательной организации (председатель комиссии);
- старшая медицинская сестра;
- член профсоюзного комитета дошкольной образовательной организации;
- воспитатель;
- заведующий хозяйством.

2.3. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники дошкольной образовательной организации, приглашенные специалисты.

2.4. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующим дошкольной образовательной организации.

3. ПОЛНОМОЧИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

3.1. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;
- следит ежедневно за правильностью составления меню - раскладок;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- контролирует соблюдение правил личной гигиены работников пищеблока;
- периодически присутствует при закладке продуктов в котел, проверяет выход блюд;
- проверяет органолептическую готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленной пищи объемам разовых порций и количеству детей.

4.ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ

4.1.Методика органолептической оценки пищи.

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

4.1.2.Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обеспечения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

4.1.3.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.

4.2.Органолептическая оценка первых блюд.

4.2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

4.2.2. 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 сильно разваренных овощей, и других продуктов).

4.2.3. 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.

4.2.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой стружкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непотертых частиц.

4.2.5. При определении вкуса и запаха определяют, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего вкуса и запаха, наличие 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.

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

4.3. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

4.3.3. 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.

4.3.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяются друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра

вилки или ложки. Биточки или котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

4.3.5. 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 несоответствие рецептуры - блюда направляется на анализ в лабораторию.

4.3.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой стружкой 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.

4.3.7. 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, а жареная - приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

4.4. Критерии оценки качества блюд.

4.4.1. "Отлично" - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

4.4.2. "Хорошо" - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

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

4.4.4. "Неудовлетворительно" - изменения в технологии приготовления блюд невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

5. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

5.1. Результат проверки выхода блюд, их качество отражаются в бракеражном журнале; в случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

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

5.3.Администрация дошкольной образовательной организации при установлении стимулирующих выплат должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать критерии оценки в организации питания дошкольников.

5.4.Администрация дошкольной образовательной организации обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений, замечаний, выявленных членами комиссии.