

протокол от 28.10 2024 г. № 3

Подписан: Есипенко Наталья Ивановна
DN: C=RU, S=Краснодарский край, L=х. Любимов, T=Заведующая, O=МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 2 МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СЕРБИЯНСКИЙ РАЙОН ХУТОР ЛЮБИМОВ, SN=LS-00734874956, I=NN-23580033725,
E=yulbimov.detskijсад@mail.ru,
N=Наталья Ивановна, SN=Есипенко Наталья Ивановна
Освидетельствование: Я являюсь автором этого документа
Местоположение: место подписания
Дата: 2023-03-29 15:38:53
Foxit Reader Версия: 9.7.1

от 20.10.2024 № 59
Н.И. Есипенко



- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказом министерства образования и науки Российской Федерации от 30 августа 2013 года №1014 « Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – программам дошкольного образования»;

- санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, « Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Инструкцией по проведению С-витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994 года № 06-15-15.;
- настоящим Положением.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим организацию работы бракеражной комиссии, контроль за качеством питания воспитанников в Учреждении.

1.5. Решения, принятые бракеражной комиссией и не противоречащие законодательству Российской Федерации и уставу Учреждения, являются рекомендательными для работников Учреждения. Решения бракеражной комиссии, утвержденные распорядительным актом Учреждения, являются обязательными для исполнения всеми работниками Учреждения, имеющими отношение к организации питания воспитанников.

2. Цели и задачи

В целях осуществления контроля доброкачественности поступающей и готовой продукции в учреждении создается и действует бракеражная комиссия.

Задачи работы комиссии:

- создание необходимых условий для обеспечения безопасного и полноценного питания детей;
- Выявление и своевременная ликвидация недостатков в организации питания детей;
- контроль за соблюдением законодательства РФ по санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;
- исполнение правовых актов, регламентирующих Учреждение;
- обеспечение контроля над организацией полноценного питания детей посещающих Учреждение;
- повышение эффективности работы по организации питания детей, посещающих Учреждение;
- осуществление проверки каждой партии блюд, изделий, напитков до начала реализации;
- контроль порционности блюда в течении рабочего дня;

- проверка на раздаче правильности хранения блюд, наличия компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества.

3. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав.

3.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием Учреждения.

3.2. Состав комиссии, функции, сроки её полномочий утверждается приказом заведующего Учреждения.

3.3. Бракеражная комиссия состоит из 3 членов. В состав комиссии входят: заведующий, , заведующий хозяйством, воспитатель. Из числа членов комиссии выбирается председатель. При отсутствии руководителя и(или) заведующего хозяйством в состав бракеражной комиссии могут входить воспитатель и младший воспитатель.

3.4. Заведующий издает приказ о составе бракеражной комиссии.

3.5. Бракеражная комиссия проводит:

- Органолептическую оценку готовой пищи: определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. (органолептическая оценка качества приготовленных блюд осуществляется по пятибальной системе, с учетом их специфических свойств);
- проводит снятие пробы готовой продукции;
- осуществляет контроль соблюдения санитарно гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроковреализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- вносит запись в журнал бракеража готовой продукции и разрешение их к выдаче.

4. Содержание и формы работы.

4.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие пробы за 30 минут до раздачи готовой пищи.

4.2. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи заведующего хозяйством, повара.

4.3. Бракеражу подлежат все блюда, готовые к раздаче, в т. ч. соки и кисломолочные продукты.

4.4. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы, и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее. Сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь. Блюда и кулинарные изделия, имеющие следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки портящие блюда, – не допускаются к раздаче. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив записи «К раздаче не допускаю».

4.5. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медсестры (в её отсутствие у заведующего).

4.6. Основными формами работы бракеражной комиссии являются:

- наблюдение;
- снятие пробы продукции;
- изучение документов;
- контроль, осуществляемый руководителем Учреждения, членами бракеражной комиссии, согласно плана производственного контроля Учреждения.

Результаты работы бракеражной комиссии оформляются в форме протоколов или доклада о состоянии дел по организации питания в детском саду. Итоговый материал должен содержать констатацию фактов, выводы и, при необходимости, предложения.

4.7. Контроль проводится в виде плановых проверок в соответствии с утвержденным планом производственного контроля Учреждения, который обеспечивает периодичность и исключает нерациональное дублирование в

организации проверок с целью установления фактов и проверки сведений о нарушениях.

Примерный перечень вопросов, подлежащих контролю и рассмотрению:

- Оценка органолептических свойств приготовления пищи.
- Контроль полноты вложения продуктов в котёл.
- Предотвращение пищевых отравлений.
- Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- Контроль соблюдения технологии приготовления пищи.
- Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
- Контроль организации сбалансированного безопасного питания.
- Контроль хранения и реализации пищевых продуктов.
- Контроль качества поступающих пищевых продуктов и наличия сопроводительных документов.
- Ведение журналов бракеража сырой и готовой продукции.
- Контроль выполнения норм питания и витаминизации блюд.
- Контроль соблюдения питьевого режима.
- Контроль закладки основных продуктов питания
- Контроль отбора суточных проб.

Итоги проверок заслушиваются на совещании при заведующем, где обсуждаются замечания и предложения по организации и качеству питания в Учреждении.

5. Оценка организации питания в Учреждении.

5.1. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность).

5.2. Оценка «хорошо» дается таким блюдам, и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

5.3. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю». Блюдо не может быть выдано без снятия пробы.

5.4. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал сразу, после снятия пробы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии. Не допускается ведение журнала до снятия пробы.

5.5. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточной пробы.

5.6. Бракеражная комиссия несет полную ответственность за допуск готовых блюд к выдаче и их качество, достоверность информации.

6. Результаты работы бракеражной комиссии.

6.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группу до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

6.2. Замечания и нарушения в организации питания детей, выявленные комиссией, заносятся в бракеражный журнал.

6.3. Бракеражная комиссия имеет право вносить предложения руководителю по вопросам организации питания воспитанников.

7. Ответственность

Члены бракеражной комиссии несут ответственность за:

- качественное выполнение возложенных на них функций;
- обеспечение безопасных условий приготовления пищи для детей;
- ведение соответствующей документации;
- предоставление необходимой отчетности по итогам учебного года.

Методика органолептической оценки пищи.

Под органолептической оценкой пищи понимается определение таких показателей (внешний вид, вкус, аромат, консистенция блюда), которые дают возможность быстро определить качество пищи.

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи, лучше это проводить при дневном свете. Определяется внешний вид пищи, ее цвет. Затем определяется запах пищи. Этот показатель особенно важен, так как с помощью обоняния можно установить тончайшие изменения качества пищевых продуктов (особенно мяса, рыбы), связанные с начальными признаками порчи, когда другие установить еще не удастся. Запах определяют при той температуре, при которой употребляется данное блюдо. Для обозначения запахов используют термины: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, пригорелый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Указываются также и специфические запахи, подобные каким-либо продуктам.

Консистенция продуктов определяется органами осязания. Наибольшей чувствительностью обладают кончики пальцев, а также язык, небо, зубы. В процессе процеживания пищи определяют ее мягкость, жесткость, нежность, маслянистость, клейкость, мучнистость, крупнозернистость, рассыпчатость и т. д.

Вкус пищи, как и запах, устанавливается при характерной для нее температуре. Основные вкусовые ощущения: кислый, сладкий, горький, соленый.

При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности; из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; естественно, вкусовая проба уже не проводится, если обнаружены внешние признаки разложения продукта (например, неприятный запах), а также в случае подозрения на недоброкачественность.

Оценка первых блюд.

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. Например, буровато-коричневая окраска борща может быть результатом

неправильного тушения свеклы. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

При оценке внешнего вида супов, борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение их в процессе варки [не должно быть сильно разваренных овощей, утративших форму нарезки]. Целесообразно сравнить набор кореньев и овощей (плотную часть первого блюда) с рецептурой по раскладке.

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 вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

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.

При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, не свойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности или пересола. У супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

Оценка вторых блюд.

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Соусным блюдам (гуляш, рагу) дается общая оценка.

При внешнем осмотре блюд обращать внимание на характер нарезки кусков мяса, равномерность порционирования, цвет поверхности и поджаренной корочки с обеих сторон изделия, толщину слоя, панировки. В изделиях из мяса и рыбы определяют цвет, как на поверхности, так и на разрезе, что позволяет выявить нарушения в технологии приготовления блюда. Например, заветренная темная поверхность отварных мясных продуктов свидетельствует о длительном хранении их без бульона, розово-красный цвет на разрезе котлет говорит о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения фарша или мяса для котлет.

Важным показателем является консистенция блюда, дающая представление о степени его готовности и отчасти о соблюдении рецептуры при его изготовлении (например, мажущаяся консистенция изделий из

рубленого мяса указывает на добавление в фарш избыточного количества хлеба).

Степень готовности и консистенцию мясопродуктов определяют проколом поварской иглой или деревянной шпилькой, которые должны легко входить в толщину готового продукта.

При определении вкуса и запаха обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, она легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного 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 крошиться, сохранять форму нарезки.

Крупяные, мучные или овощные гарниры также проверяют по консистенции. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна отделяются друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, комков, посторонних примесей. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню-раскладке, что позволяет выявить недовложение.

Макаронные 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.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество чистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид и 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 рецептуре блюдо направляется на анализ в лабораторию.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные 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, с частичками обгоревшего лука, имеет серый цвет, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает у ребенка аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, и ее усвоение.

Инструкция по измерению объёма блюд.

Объём первых блюд устанавливается на основании ёмкости кастрюли или котла и числа заказанных порций.

Масса вторых блюд (каши, пудинги и т.д.) определяется путём взвешивания всех порций в общей посуде с вычетом массы тары и учетом числа порций.

Из порционных блюд (котлеты, биточки, мясо птицы и т.д.) взвешиваются 10 порций вместе и выборочно 2-3 порции, устанавливается средняя масса одной порции.

Отклонения от нормы в одной порции не должны превышать $\pm 3\%$, но масса 10 порций должна соответствовать норме.