

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Образовательный комплекс «СтартУМ»
(структурное подразделение «Детский сад»)
города Губкина Белгородской области

309190 Белгородская область, город Губкин, улица Раевского, д. 15б, улица Раевского, д. 19а

Регистрационный № 4

Принято
Общим собранием
работников МБОУ
«Образовательный
комплекс «СтартУМ»
протокол № 7 от
«01» 09 2022 г

Утверждено
приказом № 8
от «01» 09 2022

года
Директор МБОУ
«ОК «СтартУМ»
В. Солдатова



**Положение
о бракеражной комиссии
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Образовательный комплекс «СтартУМ»
(структурное подразделение «Детский сад»)
города Губкина Белгородской области**

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о бракеражной комиссии (далее – Положение) разработано для муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Образовательный комплекс «СтартУМ» города Губкина Белгородской области (далее – Учреждение) в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ, Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами для ДОУ (СанПиН 2.4.1.3590-20), приказом № 325 от 26 декабря 1986 г «О методических указаниях по организации рационального питания учащихся в общеобразовательных организациях», Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29 от 2 января 2000г.

2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется Санитарно-эпидемиологическими правилами и СанПиН 2.4.1.3590-20, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами, техническими регламентами по питанию.

II. ПОЛНОМОЧИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

2.1. Бракеражная комиссия Учреждения:

- проводит органолептическую оценку готовой пищи;

- проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;

- определяет фактический выход одной порции каждого блюда.

Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций.

Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. при выдаче продуктов на группы взвешивают всю кастрюлю или иную емкость, содержащую готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций.

Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

III. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЕ СОСТАВ

3.1 Бракеражная комиссия создается общим собранием работников. Персональный состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора Учреждения.

3.2. В состав комиссии входят: заведующий структурного подразделения «Детский сад» (председатель комиссии) или уполномоченное лицо; шеф-повар; повар; медицинская сестра (или лицо, исполняющее ее обязанности).

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

IV. СОДЕРЖАНИЕ РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

4.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 15 минут до начала раздачи готовой пищи.

4.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца.

4.3. В бракеражном журнале указывается дата, наименование блюда, дается оценка доброкачественности каждого блюда.

4.4. Оценка «Проба снята. Выдача разрешена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

4.5. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого

блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, сочность, консистенция, жесткость и др.

4.6. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр (щуп), чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож.

V. МЕТОДИКА ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ

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

5.2. Определяется запах пищи. 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.

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

5.4. 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.

VI. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПЕРВЫХ БЛЮД

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

6.2. 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, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

6.3. 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.

6.4. 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.

6.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, 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.

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

VII. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ВТОРЫХ БЛЮД

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

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

7.3. 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.

7.4. Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

7.5. 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 рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

7.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, 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.

7.7. 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 и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

VIII. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД

8.1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

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

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

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

IX. ДОКУМЕНТАЦИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

9.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции установленного образца, а также в протоколы проверок бракеражной комиссии.

9.2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью Учреждения; журнал бракеража готовой кулинарной продукции и протоколы проверок бракеражной комиссии хранятся у старшей медицинской сестры или председателя комиссии.

В Положении о бракеражной комиссии _____ страниц
Пронумеровано, прочитано и скреплено печатью
Директор МБОУ «Образовательный комплекс «СтартУМ»
Т. В. Солдатова

