

ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения города Магадана «Детский сад присмотра и оздоровления № 4» (далее – Учреждение) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях, утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации.

1.2. Бракеражная комиссия создается приказом руководителя. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе заведующего.

1.3. Деятельность бракеражной комиссии основывается на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением.

1.4. Срок действия данного положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Основные задачи бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за правильной организацией питания детей в соответствии с распорядительными документами с целью обеспечения санитарно-гигиенической безопасности питания.

3. Функции бракеражной комиссии

3.1. Осуществляет приемочный контроль готовой пищи (снятие пробы), опираясь на методику органолептической оценки пищи.

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

3.1.2. Вначале проводится дегустация 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.

3.1.3. 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.

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

3.1.5. При снятии пробы выполняются следующие 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 может стать причиной пищевого отравления.

3.1.5. Для органолептического исследования первого блюда содержимое котла тщательно перемешивается 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.

3.1.6. 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).

3.1.7. 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.

3.1.8. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротерных частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

3.1.9. 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.

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

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

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

3.1.13. 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.

3.1.14. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки.

3.1.15. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

3.1.16. 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.

3.1.17. 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.

3.1.18. 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. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

3.2. Бракеражная комиссия допускает, а в случае нарушения технологии приготовления пищи или неготовности, блюдо допускает к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.3. Проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

4. Права бракеражной комиссии.

4.1. Каждый член бракеражной комиссии имеет право:

- вносить предложения, касающиеся улучшения деятельности бракеражной комиссии и качества приготовления пищи;
- при несогласии с решением членов бракеражной комиссии высказать свое аргументированное мнение, которое должно быть занесено в протокол;

- потребовать обсуждения на совещании при заведующем любого вопроса, касающегося работы комиссии, если его предложение поддержит не менее одной трети членов совещания.

5. Организация управления бракеражной комиссией.

5.1. В состав бракеражной комиссии с правом решающего голоса входят:

- заведующий
- старшая медицинская сестра
- повар, в чью смену была приготовлена пища.

Для оценки готовой кулинарной продукции могут привлекаться представители родительской общественности.

5.2. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно комиссия знакомится с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи старшей медсестры, кладовщика, повара.

5.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность) и оформляется в журнале установленного образца подписями всех членов бракеражной комиссии.

5.4. В журнале бракеража готовой кулинарной продукции в графе «Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия» делается отметка о допуске к выдаче: «разрешено», «неразрешено».

6. Ответственность бракеражной комиссии.

6.1. Бракеражная комиссия несет ответственность:

- за выполнение, выполнение не в полном объеме или невыполнение закрепленных за ним функций и задач;
- за соответствие принимаемых решений законодательству Российской Федерации, нормативно-правовым актам.

7. Делопроизводство бракеражной комиссии.

7.1. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции, ответственный за ведение которого назначается приказом руководителя.

7.2. В журнале фиксируется:

- дата и час изготовления блюда
- время снятия бракеража
- наименование блюда, кулинарного изделия

- результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия
- разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия
- подписи членов бракеражной комиссии
- примечание

7.3. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью.

7.4. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции хранится в делах Учреждения сроком один год после его завершения.