

1. Общие положения

Настоящее Положение о бракеражной комиссии Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №14 «Золушка» Моргаушского муниципального округа Чувашской Республики разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273 -ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», действующего законодательства Российской Федерации и определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности указанной Комиссии.

Бракеражная комиссия Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №14 «Золушка» Моргаушского муниципального округа Чувашской Республики (далее по тексту-Комиссия) является постоянно действующим органом.

Решения, принятые Комиссией в рамках, имеющих у нее полномочий, содержат указания, обязательные для исполнения всеми работниками Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №14 «Золушка» Моргаушского муниципального округа Чувашской Республики (далее по тексту - Учреждение), либо если в таких решениях прямо указаны работники Учреждения, непосредственно которым они адресованы для исполнения.

Деятельность Комиссии основывается на принципах:

- обеспечение безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания;

- уважения прав и защиты законных интересов работников Учреждения, а также воспитанников;

- строгого соблюдения законодательства Российской Федерации.

Комиссия в своей деятельности руководствуется Санитарно- эпидемиологическими правилами и нормами САНПИН 2.3.\2.4.3590-20

«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

Контроль за доброкачественностью пищи заключается в проведении бракеража готовой продукции, которой проводится органолептическим методом.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля Комиссией, в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля, регистрируются в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции». При этом в журнале отмечают результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как степень готовности, внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, вес порций и др.

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

Комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, кастрюля с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне, линейку.

Основные цели и задачи Комиссии.

Комиссия создана с целью осуществления постоянного контроля качества готовности пищи, соблюдением технологии приготовления и выполнения санитарно-гигиенических требований.

Задачи создания и деятельности Комиссии.

Выборочная проверка качества всех поступающих в Учреждение продуктов, готовых блюд.

Сплошной контроль по мере готовности, но до отпуска воспитанникам, качества, состава, веса, объема всех приготовленных в Учреждении блюд, кулинарных изделий,

напитков.

Выявление ответственных и виновных в допущении брака конкретных работников.

Возложение на Комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам, не допускается.

Состав комиссии.

Комиссия утверждается приказом заведующего.

Членами комиссии могут быть медицинский работник, повар, старший воспитатель, воспитатель, младший воспитатель..

Председатель Комиссии является ее полноправным членом. При этом в случае равенства голосов при голосовании в Комиссии Председателя является решающим.

Деятельность комиссии.

Члены Комиссии в любом составе вправе находиться в складских, производственных, вспомогательных помещениях и других местах во время всего технологического цикла получения, отпуска, размораживания, закладки, приготовления, раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов.

Комиссия осуществляет контроль за соответствием технических требований, предъявляемых к продовольственному сырью и пищевым продуктам, поступающим на пищеблок, наличие документов, удостоверяющих их качество и безопасность.

Выдача (отпуск) воспитанникам готовой пищи из общих котлов, кастрюль, лотков, емкостей и т.п. разрешается только после снятия проб. При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается одна единица упаковки. Ложка, используемая для взятия проб готовой пищи, после каждого блюда ополаскивается горячей водой.

По результатам проверки каждый член Комиссии может приостановить выдачу, не соответствующую установленным требованиям блюда или продукта. Обоснованное решение о браке с последующей переработкой или уничтожением Комиссии принимает большинство голосов.

Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций Комиссии достаточно не менее двух ее членов.

Права и обязанности комиссии.

Комиссия постоянно выполняет отнесенные к ее компетенции функции.

Все работники Учреждения обязаны оказывать Комиссии или отдельным ее членам содействие в реализации их функций.

По устному или письменному запросу Комиссии или отдельных ее членов работники Учреждения обязаны представить затребованные документы, давать пояснения, письменные объяснения, предъявлять продукты, технологические емкости, посуду, обеспечить доступ в указанные Комиссией помещения и места.

На заседании Комиссии по вопросам расследования причин брака обязательно приглашаются лица, имеющие отношение к технологическим процессам или связанные с их нарушением.

Неявка лиц, приглашенных на заседание Комиссии, не является основанием для переноса заседания или отказа в рассмотрении вопроса, если Комиссией не будет принято иное решение.

Члены Комиссии обязаны осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде (халате, комбинезоне, головном уборе, обуви т.п.)

За нарушение настоящего Положения работники Учреждения и члены Комиссии несут персональную ответственность.

Методика органолептической оценки пищи.

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

Запах пищи определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха используют эпитеты чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее 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, в случае подозрения, что данный продукт был причиной 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 продуктов).

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 пюре-образных супов сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции наличие не протертых 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 от 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.

В Учреждении не должны разрешаться блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заваренной муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

Органолептическая оценка вторых блюд.

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд- гуляш рагу и т.п. дается общая.

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

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 раскладке, позволяет выявить недовложение.

Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать через ребро вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после обжарки.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, 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.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук их отделяют и проверяют состав, нарезки, консистенцию. Обязательно обращают 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.

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

Органолептическая оценка третьих блюд кулинарных изделий.

Напитки (чай, кисель, компот, и др.) должны соответствовать определенному запаху, вкусу, консистенции и температуре.

Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида.

Критерии оценки качества блюд

Отлично – блюда, кулинарного изделия приготовлены в соответствии с технологией и степенью готовности. Хорошо – блюдо приготовлено с незначительными в технологии приготовления и определением степени готовности блюда, кулинарного изделия. Приготовленное блюдо с оценкой хорошо, не привели к изменению вкуса и качества блюда и его можно исправить. Удовлетворительно – изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которое можно исправить и определить степень готовности блюда. Неудовлетворительно – изменения в технологии приготовления блюд невозможно исправить к раздаче не допускается, требуется замена блюда.

Оценка качества третьих блюд и кулинарных изделий оценивается как удовлетворительно или неудовлетворительно.