



Утверждаю
приложение № 1 к
приказу № 131 от 28.08.2015
Детский сад № 142
И.О.заведующего ГБДОУ
Солодянкина Т.В.

Положение о Бракеражной комиссии Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 142 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому развитию детей Невского района Санкт – Петербурга

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 142 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому развитию детей Невского района Санкт – Петербурга (далее – Бракеражная комиссия) создается и действует в соответствии с Уставом Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 142 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому развитию детей Невского района Санкт – Петербурга (далее ГБДОУ детский сад № 142) в целях осуществления контроля организации питания воспитанников, качества поставляемых продуктов и соблюдению санитарно-гигиенических требований при приготовлении пищи и раздаче в ГБДОУ детский сад № 142 .

1.2. Бракеражная комиссия работает совместно с профсоюзной организацией .

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами , сборниками рецептур, технологическими картами утвержденными и принятыми для работы, ГОСТами, нормативными документами по организации питания и актами ГБДОУ детский сад .

1.4. Срок действия положения о Бракеражной комиссии до внесения изменений положения.

2. Порядок создания Бракеражной комиссии и ее состав.

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего ГБДОУ детский сад № 142 по согласованию с Советом по питанию ГБДОУ детский сад № 142 .

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 5 членов. В состав комиссии входят:
и.о.заведующего, заведующий хозяйством, старшая медицинская сестра, повар, воспитатель.

3. Полномочия комиссии.

3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием воспитанников ГБДОУ детский сад № 142 .

3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблока, в том числе:

- ❖ Осуществляет контроль соблюдения санитарно- гигиенических норм при транспортировке, доставке, разгрузке продуктов питания ;
 - ❖ Проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания , а также условия их хранения;
 - ❖ Ежедневно следить за правильностью составления меню;
 - ❖ Контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений , наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах (при их наличии);
 - ❖ Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
 - ❖ Проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям воспитанников , учет замены продуктов питания на разрешенные, для аллергиков ;
 - ❖ Следит за соблюдением правил личной гигиены работников пищеблока;
 - ❖ Периодически присутствует при закладке основных продуктов питания , проверяет выход блюд;
 - ❖ Осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д. В соответствии с Правилами бракеража пищи (приложение № 1)
 - ❖ Проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;
 - ❖ Определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
 - ❖ Проверяет соответствие объема приготовленного питания объему разовых порций на одного ребенка и на количество детей при выдаче на группу;
- 3.3. При проведении проверок пищеблока Бракерая комиссия руководствуется Санитарно – эпидемиологическими правилами и требованиями 2.4.1.3049-13 другими нормативно правовыми документами по организации питания в ДОУ.
- 3.4. Бракерая комиссия имеет право:
- ❖ В любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
 - ❖ Проверять выход продукции;
 - ❖ Контролировать наличие суточных проб;
 - ❖ Проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
 - ❖ Проверять качество поставляемой продукции от поставщика, соответствие спецификации товара ;
 - ❖ Контролировать разнообразие и соблюдение 10 - дневного меню;
 - ❖ Проверять соблюдение правил хранения продуктов питания в кладовой;
 - ❖ Вносить предложения на рассмотрение руководству ГБДОУ детский сад № 142 по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания;
- 3.5. Бракерая комиссия не реже 1 раза в полугодие отчитывается о работе по осуществлению контроля по организации питания, за работой пищеблока на совещаниях при руководстве ГБДОУ и профсоюзной организации.

4. Оценка организации питания .

- 4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракерая журнале и оцениваются по четырех балльной системе. В случае выявления , каких либо нарушений, замечаний Бракерая комиссия вправе приостановить выдачу готовой продукции до принятия необходимых мер по устранению замечаний и нарушений.
- 4.2. Замечания и нарушения , установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракерая журнал.
- 4.3. Решения комиссии обязательны к исполнению руководством ГБДОУ детский сад № 142 и работникам пищеблока

И. О. заведующего ГБДОУ
детский сад № 142



Солодянкина Т.В.

Правила бракеража пищи
в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад
№ 142 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по
физическому развитию детей Невского района Санкт – Петербурга .

1. Общие положения

- 1.1 Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоках Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 142 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому развитию детей Невского района Санкт-Петербурга (далее – ГБДОУ детский сад № 142), подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.
- 1.2 Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
- 1.3 Бракераж блюд и готовых изделий производит медицинский работник (от поликлиники № 73) , в случае его отсутствия – иное лицо из состава Бракеражной комиссии, назначенное председателем Бракеражной комиссии.
- 1.4 Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. При обнаружении нарушения технологии приготовления пищи Бракеражная комиссия обязана снять изделия с раздачи , направить их на доработку или переработку ,а при необходимости – на исследование в санитарно – пищевую лабораторию.
- 1.5 Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью . Хранится бракеражный журнал у шеф – повара на пищеблоке или в медицинском кабинете у медицинской сестры.
- 1.6 За качество пищи несут санитарную ответственность кладовщик, медицинская сестра, повар, иное лицо, осуществившее проверку качества продукции, в соответствии с п.4 настоящих правил, и допустившее её к потребителю.

2 .Методика органолептической оценки пищи

- 2.1 Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи , её цвет.
- 2.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании .Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий ,ароматный, приятный, молочнокислый , гнилостный, кормовой, болотный, илистый .Специфически запах обозначается:селёдочный,чесночный,мятный,ванильный,нефтепродуктов и т.д.
- 2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.
- 2.4. При снятии пробы необходимо выполнять 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.

3. Органолептическая оценка первых блюд

3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся 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 загрязнённости.

3.2. При оценке внешнего вида супов и тушёных овощей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

3.3. 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 плёнок.

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

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

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

4. Органолептическая оценка вторых блюд

4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даёт общую.

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

4.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, присутствие в ней необрушенных зёрен. Посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

4.4. Макаaronные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки.

Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

4.5. 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.

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой 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. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно её усвоение.

4.7. 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. Варёная рыба имеет вкус, характерный для

данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

5. Критерии оценки качества блюд

5.1. Оценка качества блюд и готовых изделий, производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям - отлично, хорошо, удовлетворительно, не удовлетворительно (брак).

Оценка отлично – блюдо приготовлено в соответствии с технологией, ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаха, внешнему виду и консистенции утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка хорошо – незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкусов и которые можно исправить, ставятся блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолён, не доведён до нужного цвета и др.).

Оценка удовлетворительно – изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но приготовлены для употребления в пищу без переработки.

Оценка неудовлетворительно (брак) – изменения, в технологии приготовления блюда не возможно исправить. К раздаче блюдо не допускается, требуется замена блюда, даётся изделиям, имеющие следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

5.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями, лиц, осуществивших проверку продукции.

5.3. 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, консистенция, жесткость, сочность и др.

5.4. Оценка удовлетворительно и неудовлетворительно, данная членом Бракеражной комиссии, осуждается на заседании Бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, который доводится до руководителя ГБДОУ детский сад № 142, и ответственного осуществляющего контроль за организацией питания детей.

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