



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий

Т.И. Юрченко

Приказ

от «01» сентября 2022г.

№ 1

ПОЛОЖЕНИЕ
О бракеражной комиссии Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 83 Фрунзенского района Санкт-Петербурга

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение о бракеражной комиссии Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 83 Фрунзенского района Санкт-Петербурга (далее - Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 332, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 №28, уставом Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 83 Фрунзенского района Санкт-Петербурга (далее-детский сад)

1.2. Настоящее положение вступает в законную силу с 01 сентября 2022 года.

1.3. Бракеражная комиссия действует в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания детей, соблюдение технологии приготовления пищи и санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в детском саду.

1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется утвержденными ТТК, ГОСТами, утвержденной документацией системы ХАССП учреждения.

2. Порядок создания Комиссии и ее состав

2.1. Состав Комиссии и срок полномочий утверждается приказом заведующего.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из не менее 3 членов. В состав комиссии входят:

- медицинский работник
- старший воспитатель
- заместитель заведующего по административной работе
- заведующий производством

3. Полномочия Комиссии

3.1. Бракеражная комиссия:

- контролирует соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- осуществляет проведение органолептической оценки готовой пищи, определяет цвет, запах, вкус, консистенция, жесткости, сочности.
- контролирует полноту вложения продуктов в котел;
- контролирует соблюдение технологии приготовления пищи;
- контролирует соблюдение санитарно-гигиенических требований на пищеблоке;
- контролирует организацию сбалансированного безопасного питания;
- контролирует температурные режимы готовых блюд.
- осуществляет выдачу питания в групповые помещения.

4. Оценка организации питания

4.1. Члены комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 5-10 минут до начала раздачи пищи.

4.2. Предварительно Комиссия должна ознакомиться с меню, в нем должны быть проставлены дата, полное наименование блюд, выход порции, категория питающихся.

Меню должно утверждено заведующим, медицинским работником. Ответственный за меню - заведующий производством.

4.3 До взятия пробы проводится замер температуры горячего питания посредством измерительного прибора (термошупа).

4.4 Пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав пищу в котле.

4.5 Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (суп и т.д), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

4.6 Результаты бракеражной пробы, сведения о температуре горячего блюда регистрируются в журнале «Бракераж готовой продукции»

4.7. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

4.8. Комиссия проверяет наличие суточной пробы. Контроль за правильностью отбора и хранению суточной пробы осуществляется заведующим производством.

Методика органолептической оценки пищи

Органолептическая оценка первых блюд

Для органолептической оценки первого блюда (после тщательного перемешивания в котле) его берут в небольшом количестве на тарелку.

По внешнему виду определяют тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей, загрязненности, проверяют форму нарезки овощей, сохранение ее в процессе варки, сравнивают их набор с рецептурой по раскладке. Обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно из мяса и рыбы (недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, на поверхности не образуют жирных янтарных пленок, капли жира имеют мелкодисперсный вид).

При определении вкуса и запаха блюда отмечают наличие постороннего привкуса, запаха, горечи, излишней кислотности, пересола. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

Органолептическая оценка вторых блюд

Органолептическая оценка вторых блюд проводится по их составным частям. Общая оценка дается только соусным блюдам (рагу, гуляш).

При внешнем осмотре блюда обращают внимание на характер нарезки мяса, равномерность порционирования, цвет поверхности и разреза (заветренная темная поверхность отварного мяса свидетельствует о длительном его хранении без бульона, краснорозовый цвет на разрезе котлет — о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения котлетного фарша).

Консистенция блюда дает представление о степени его готовности, а также о соблюдении рецептуры (вязкая консистенция котлет, например, указывает на избыточное добавление в них хлеба). Мясо должно быть мягким, сочным, мясо птицы — легко отделяться от костей, филе рыбы — мягким, сочным, не крошащимся.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей, консистенцию блюда, внешний вид, цвет (синеватый оттенок картофельного пюре, например, означает нехватку молока и жира).

При оценке крупяных гарниров их консистенцию сравнивают с запланированной по меню-раскладке (рассыпчатая, вязкая). Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки или запекания. Макароны изделия должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку, при этом обращают внимание на цвет, вкус и запах. Плохо приготовленный соус содержит частички пригоревшего лука, имеет серый цвет, горьковатый привкус. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета.

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 вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюд допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков