

Принято на общем собрании

Утверждаю

трудового коллектива

Заведующий

Протокол №2 от 16.01.2023 г

Г.А. Канашина

Регистрационный №19

16 января 2023 г

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение разработано для Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №5 «Хрусталик» г. Йошкар-Олы» (далее — образовательная организация), основываясь на принципах единоначалия и коллегиального управления образовательной организацией.

1.2. Бракеражная комиссия (далее — Комиссия) создаётся с целью осуществления контроля за доставкой продукции, правильной организацией питания детей, качеством приготовления пищи, а также за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

1.3. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в образовательной организации, подлежат обязательному бракеражу перед раздачей детям и сотрудникам.

2. Основные задачи бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия осуществляет свою деятельность в строгом соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами, настоящим Положением и другими внутренними документами образовательной организации.

2.2 Основными задачами бракеражной комиссии являются:

- предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль над соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены в помещении пищеблока;
- обеспечение пищеблока качественными продуктами питания;
- организация полноценного питания;
- оценка органолептических свойств приготовленной пищи и готовности блюда.

3. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав.

3.1. Комиссия создается приказом заведующего в начале каждого учебного года или календарного года. Состав Комиссии, сроки её полномочий оговариваются в приказе заведующего.

3.2. Комиссия состоит не менее чем из 3-х членов:

- заведующий (председатель комиссии);
- медицинская сестра;
- шеф-повар.

3.3. При отсутствии данных членов Комиссии, проводить бракераж могут другие работники образовательного учреждения, указанные в приказе заведующего.

3.4. Деятельность Комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующим образовательной организации.

4. Порядок работы бракеражной комиссии

4.1. Ежедневно за 25-30 минут до начала раздачи готовой пищи бракеражная комиссия в полном составе осуществляет оценку органолептических показателей и качества блюд (бракеражную пробу).

4.2. До снятия пробы бракеражная комиссия знакомится с утвержденным в установленном порядке меню-раскладкой, в котором должны быть проставлены: дата,

количество детей и сотрудников, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи медсестры, кладовщика, повара.

4.3. Бракераж проводится в присутствии шеф-повара (повара).

4.4. Бракеражная комиссия оценивает соответствие первичной обработки сырья с учетом его вида и физического состояния требованиям технологических документов (технологических карт, сборников рецептур, технологических инструкций), правильность ведения технологического процесса, проверяет на раздаче условия хранения блюд и изделий, температуру их подачи (отпуска), определяет фактический вес штучных изделий, полуфабрикатов и отдельных компонентов, вносит предложения об улучшении вкуса блюд.

4.5. Бракеражная проба производится из общего котла после тщательного перемешивания в нем пищи. Для исследования пища берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюд, по которым можно судить о соблюдении технологии приготовления. Необходимо обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

4.6. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы), затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

4.7. Результат бракеража регистрируется в журнале контроля за качеством готовой пищи (бракеражный). Журнал должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и храниться на пищеблоке. Журнал может вестись в электронном виде: он распечатывается, подшивается в папку, по окончании каждого месяца листы прошнуровываются, пронумеровываются и скрепляются печатью.

4.8. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

4.9. Замечания и нарушения, установленные бракеражной комиссией, заносятся в бракеражный журнал.

4.10. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

4.11. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли (котла) на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров и т. п. взвешивается вся кастрюля (котел), содержащая готовое блюдо, и после вычета массы тары делится на количество выписанных порций. Проверка порционных вторых блюд производится путем взвешивания 5-10 порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 5-10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускается отклонение +3 % от нормы выхода).

4.12. Для проведения бракеража на пищеблоке должны быть в наличии весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, столовые приборы, тарелка с указанием веса на обратной стороне, линейка.

5. Методика органолептической оценки пищи.

5.1. Органолептическая оценка дается на каждое блюда отдельно: готовность и доброкачественность. Обращается внимание на внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенцию. Начинается с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

5.2. В дальнейшем определяется запах пищи.

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

5.4. При снятии пробы необходимо руководствоваться следующими правилами:

- из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде;
- в случае обнаружения признаков разложения пищи в виде неприятного запаха вкусовая проба не производится;
- вкусовая проба не производится в случае подозрения, что данный продукт явился причиной пищевого отравления.

5.5. При положительной органолептической оценке на доброкачественность и готовность, Комиссия разрешает блюдо к выдаче.

5.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал после пробы и оформляется подписями 3 членов Комиссии. Не допускается ведение журнала до снятия пробы.

5.7. Масса приготовленных блюд должна соответствовать выходу блюда указанному в меню.

6. Полномочия комиссии.

Комиссия:

6.1. Осуществляет контроль за соблюдением:

- санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания,
- сроков реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи,
- правил личной гигиены работниками пищеблока.

6.2. Проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а так же соблюдение правил и условий их хранения, соответствие объемов приготовленного питания объёму реализованных порций и количеству детей.

6.3. Следит ежедневно за правильностью составления меню – раскладок.

6.4. Контролирует организацию работы на пищеблоке.

6.5. Проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах.

6.6. Периодически присутствует при закладке основных продуктов в котел, проверяет выход блюд.

6.7. Принимает участие в списании невостребованных порций, в связи с отсутствием детей, в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд.

6.8. Участвует в уменьшении выхода блюд в связи с приходом большего количества детей.

6.9. Составляет соответствующие акты по результатам выполненной работы.

7. Ответственность.

7.1. За качество и безопасность пищи несут ответственность:

- заведующий
- шеф-повар
- непосредственный изготовитель продукции.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении пищи привлекаются к материальной и другим видам ответственности, установленным законодательством РФ.