

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД №23 КУРОРТНОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

ПРИНЯТО
решением Общего собрания работников
ГБДОУ детского сада №23 Курортного района
Санкт-Петербурга
(протокол от 04.06.2021г. №3)

УТВЕРЖДЕНО:
приказом заведующего ГБДОУ детский сад №23
Курортного района Санкт-Петербурга
Т.В.Головина

от 04.06.2021г. №81
введено в действие с 04.06.2021г.

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ДЕТСКОГО САДА №23 КУРОРТНОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. В целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче готовой пищевой продукции в ГБДОУ детский сад №23 Курортного района Санкт-Петербурга (далее по тексту - ОУ) создается и действует Бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия – комиссия общественного контроля организации и качества питания, сформированная в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детского сада №23 Курортного района Санкт-Петербурга на основании Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3. /2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

1.3. Бракеражная комиссия является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи работникам ОУ в осуществлении административно-общественного контроля организации и качества питания детей в ОУ.

1.4. Настоящее Положение о Бракеражной комиссии принимается общим Собранием работников ОУ и вводится в действие на неопределенный срок на основании приказа заведующего ГБДОУ.

1.5. Изменения и дополнения к Положению оформляются в виде приложений, принятых на общем Собрании работников ОУ, и вводятся в действие на основании приказа заведующего ОУ.

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ И СОСТАВ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием работников ОУ. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом руководителя ОУ.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3-4 членов. В состав комиссии входят работники ДОУ (педагогический и учебно-вспомогательный персонал). В случае организации питания в ОУ сторонней организацией общественного питания по контракту в состав Бракеражной комиссии входит и их представитель.

2.3. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующим ОУ.

3. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ

3.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

3.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в емкости.

3.3. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню

3.3. Предотвращение пищевых отравлений.

3.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

3.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

3.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.

3.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

4. ПРАВА, ОБЯЗАННОСТИ И ОТВЕТСТВЕННОСТЬ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

4.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- При нарушении технологии пищи, а также в случае неготовности, блюда к выдаче не допускать до устранения выявленных недостатков с указанием причин запрета к реализации готовой продукции.
- выносить на обсуждение конкретные предложения, рекомендации по организации качества питания в ОУ;
- приглашать представителей организации, осуществляющих оказание услуг по организации питания в ОУ по контракту для решения вопросов по качеству питания детей.
- ходатайствовать перед администрацией ОУ о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в детском саду.

4.2. Обязанности Бракеражной комиссии:

- Снятие пробы (проведение органолептической оценки готовой пищи) для выдачи готовой продукции на группы. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков.
- Результат бракеража регистрируется в журнале готовой продукции согласно приложению №1 к настоящему Положению с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции.
- Проверить соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;

4.3. Бракеражная комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ним полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

5. СОДЕРЖАНИЕ И ФОРМЫ РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

5.1 Бракеражная комиссия руководствуется планом работы, который утверждается заведующим ГБДОУ детского сада на начало учебного года.

5.2. Бракеражная комиссия ежедневно перед каждой выдачей готовой продукции на группы в соответствии с приемами пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) приходит на снятие бракеражной пробы за 20 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов.

Меню должно быть утверждено заведующим ГБДОУ. В случае оказания услуг предприятием общественного питания по организации питания детей по контракту меню утверждается руководителем организации и согласовывается с заведующим ГБДОУ.

Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с 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.

5.3 Бракеражная комиссия при снятии бракеражной пробы руководствуется методикой проведения органолептической оценки качества готовой продукции.

5.5. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой пищевой продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью; хранится в медицинском кабинете. Журнал может вестись в электронном виде, распечатываться, подшиваться в папку. По окончании каждого месяца листы прошнуровываются, пронумеровываются и скрепляются печатью.

5.6. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

5.7. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями и пишется, что пища разрешена к раздаче.

5.8. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

5.9. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

5.10. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью

«К раздаче не допускаю». Блюдо не может быть выдано без снятия пробы.

5.11. Хлебобулочные изделия (хлеб ржаной, хлеб пшеничный), фрукты свежие, овощи свежие, пакетированные соки фруктовые, сыр дается оценка «доброкачественные» или «недоброкачественные». При оценке «доброкачественная», изделие к выдаче разрешается.

5.12. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал сразу после снятия пробы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии. Не допускается ведение журнала до снятия пробы.

5.13. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании в присутствии заведующего и представителя организации питания, оказывающего услуги питания по контракту в ОУ.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной, материальной ответственности, либо освобождается от занимаемой должности.

5.14. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

5.15. Комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций.

Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций.

Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

5.16. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

6. МЕТОДИКА ПРОВЕДЕНИЯ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ ЧЛЕНАМИ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

6.1. Для проведения органолептического анализа используют столовую посуду, столовые приборы, кухонный инвентарь.

6.2. При оценке внешнего вида блюда обращают внимание на его конкретные свойства, такие как цвет (основной тон и его оттенки, интенсивность и однородность); форма и ее сохранность в готовом блюде (изделии); состояние поверхности; вид на разрезе (изломе); правильность оформления блюда и др.

6.3. Оценка текстуры (консистенции) проводится:

визуально (например, вязкость жидкости при переливании, густота соуса при размешивании ложкой); визуально и тактильно – прикосновение к продукту (изделию) столовым прибором (ножом, вилкой) и /или поварской иглой, а также приложением усилий – нажатием, надавливаем, прокалыванием, разрезанием (рыбные изделия, мясные изделия), размазыванием.

-тактильно в полости рта и в процессе пережевывания.

6.4. Оценка запаха проводят следующим образом:

делают глубокий вдох, задерживают дыхание на 2-3с и выдыхают. В ходе анализа устанавливают типичность запаха для блюда (изделия, полуфабриката) данного вида

оценивают качество отдельных характеристик запаха, если это предусмотрено, а также определяют наличие посторонних запахов. Для оценки блюд (изделий) с плотной текстурой (консистенцией), например из или рыбы, применяют «пробу иглой» или «пробу на нож», для чего деревянную иглу (подогретый нож) вводят глубоко в толщу изделия или центра блюда, а после извлечения быстро оценивают запах.

6.5. Оценка вкуса проводят следующим образом:

тестируемую порцию продукции помещают в ротовую полость, тщательно пережевывают и устанавливают типичность вкуса для блюда (изделия) данного вида анализируют качество отдельных характеристик вкуса, если это предусмотрено, а также определяют наличие посторонних привкусов.

6.6. Органолептическая оценка первых блюд.

Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в ёмкости и берется в небольшом количестве на тарелку. Вначале ложкой отделяют жидкость и пробуют. Оценку супа проводят без добавления сметаны. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой (пример наличие лука, петрушки и т.д.) Каждую часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезку, вкус. Наконец, пробуют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она предусмотрена рецептурой.

Основными показателями качества прозрачных супов являются прозрачность, концентрированный вкус, обусловленный наличием экстрактивных веществ для (мясных и рыбных бульонов) и запах. При органолептическом анализе прозрачных супов прежде всего обращают внимание на внешний вид бульона, его цвет, отсутствие взвешенных частиц, блесков жира.

Все гарниры к супам пробуют отдельно, а те которые при подаче заливают бульоном, еще вместе и с ним.

6.7. Органолептическая оценка соусов:

При органолептической оценке соусов определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем оценивают цвет, состав (лук, огурцы, корнеплоды, правильность формы нарезки, текстуру (консистенцию) наполнителей, а также запах и вкус.

6.8. Органолептическая оценка вторых, холодных и сладких блюд (изделий).

Блюда и изделия с плотной текстурой (консистенцией) после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на тестируемые порции.

6.9. Органолептическая оценка блюд из отварных овощей

При проверке качества блюд из отварных овощей вначале оценивают внешний вид: правильность формы нарезки, а затем текстуру (консистенцию).

6.10. Органолептическая оценка изделий и блюд из тушеных овощей.

При оценке качества изделий и блюд из овощей отдельно тестируют овощи и соус, а затем блюдо пробуют вместе.

6.11. Органолептическая оценка изделий и блюд из круп и макаронных изделий.

При оценке качества изделий и блюд из круп и макаронных изделий их тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их текстуру (консистенцию); разваренность и слипаемость.

6.12. Органолептическая оценка изделий и блюд из рыбы.

При оценке изделий и блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); текстуру (консистенцию); запахи и вкус изделий.

6.13. Органолептическая оценка изделий из мяса и птицы

Вначале идет оценка внешнего вида блюда в целом и отдельно мясного изделия: правильность формы нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглой согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда.

Для мясных соусных блюд отдельно оценивают все составные части (основное изделие, соус, гарнир), а затем пробуют блюдо в целом.

6.14. Органолептическая оценка холодных блюд, полуфабрикатов салатов, закусок.

При оценке холодных блюд полуфабрикатов салатов и закусок особое внимание обращают на внешний вид блюда: правильность формы нарезки основных блюд, их текстуру консистенцию.

6.15. Органолептическая оценка сладких блюд (десертов)

При оценке сладких блюд учитывают их групповые особенности. При оценке сладких горячих блюд (суфле, пудинги) вначале исследуют внешний вид: характер поверхности, цвет и состояние корочки, массу на разрезе (изломе), пропеченность, отсутствие закала. Затем оценивают запах и вкус.

6.16. Органолептическая оценка мучных кулинарных полуфабрикатов и изделий

При оценке мучных блюд и мучных полуфабрикатов, и кулинарных изделий исследуют их внешний вид (характер поверхности теста, цвет и состояние корочки у блинов, оладьей, пирожков и др., форму изделия), обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша (его сочность, степень готовности, состав), а затем оценивают запах и вкус.

6.17. Органолептическая оценка мучных кондитерских и булочных полуфабрикатов и изделий

Характеризуя внешний вид мучных кондитерских и булочных полуфабрикатов и изделий обращают внимание на состояние поверхности, ее отделку, цвет и состояние корочки, отсутствие отслоения корочки от мякиша, толщину и форму изделий. Затем оценивают состояние мякиша: пропеченность, отсутствие признаков непомеса, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала. Далее оценивают вкус и запах в целом.

7. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 7.1. Администрация ГБДОУ обязана содействовать деятельности Бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных членами комиссии.
- 7.2. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.
- 7.3. Администрация ОУ при установлении надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов Бракеражной комиссии.

Приложение №1 к Положению о
Бракеражной комиссии ГБДОУ
детского сада №23 Курортного
района Санкт-Петербурга

ФОРМА
журнала бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда кулинарного изделия	Подписи членов комиссии	Результаты взвешивания	Примечание

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №23 КУРОРТНОГО РАЙОНА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**, Головина Татьяна Викторовна, Заведующий

26.09.24 14:04 (MSK)

Сертификат 41B46D10DFDF226AEA8E121EA67D8D6A