



Заведующий МАДОУ д/с №14

Пр. № от «...»

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии

муниципального автономного дошкольного
образовательного учреждения детский сад №14 «Ромашка»
комбинированного вида городского округа город Кумертау
Республики Башкортостан

Прошито пронумеровано

А.В.В.

листов.

Заведующий МАДОУ №14

Халикова О.В.



КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД

1. « ОТЛИЧНО»- блюдо приготовлено в соответствии с технологией;
2. « ХОРОШО» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;
3. « УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;
- 4.» НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО»- изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

ОСНОВАНИЕ: Указание Главного государственного санитарного врача по Р
от 20.02.2002г.

ПЛАН РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
Проведение организационных совещаний	3 раза в год	Председатель комиссии
Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии кладовщика
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1-2 раза в неделю	Члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Член комиссии (медицинский работник, председатель)
Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии, медицинский работник
Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
Отчет на Совете ДОУ о проделанной работе комиссии	Декабрь, май	Председатель комиссии

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофель разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствии рецепта направляется на анализ в лабораторию.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки. Если в состав соуса входят пассерованные лук, коренья, их отделяют и проверяют форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, приготовленное с таким соусом, не вызывает у ребенка аппетита, снижает вкусовые достоинства блюда, следовательно, ее усвоение.

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 рыбы данного вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

ОСНОВАНИЕ: ГСЭ «Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». МЗ России, 2001 г.

МЕТОДИКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осматривают и определяют внешний вид, ее цвет.

Затем определяется запах пищи. Лучше всего запах определяется при свободном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфические запахи обозначаются: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктовый.

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

При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности. Сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной отравления.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПЕРВЫХ БЛЮД.

Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивают в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей от посторонних примесей и загрязненности.

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

При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и особенно изготовляемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют янтарных пленок.

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

В детском учреждении не должны разрешаться блюда с привкусом подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, заварившейся 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) дается общая.

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

При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие необрушенных зерен, посторонних примесей комков. При оценке консистенции сравнивают с запланированной по меню-раскладке, что позволяет выявить недостатки.

Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими, легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

4. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДОО

- 4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. Результаты оцениваются по пятибальной системе (Приложение 3). В случае выявления нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выпуск пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
- 4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания, заносятся в бракеражный журнал.
- 4.3. Администрация ДОО при установлении надбавок к должностным окладам или при премировании вправе учитывать данные критерии оценки.
- 4.4. Администрация ДОО обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии, принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом ДООУ, 2.4.1.2660-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качеством продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДООУ создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и прокомитетом ДООУ, а также со специалистами управления образования.

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЕ СОСТАВ

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием ДООУ. Состав комиссии и полномочий утверждаются приказом заведующего ДООУ.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3–4 членов. В состав комиссии входят:

- заведующий ДООУ (председатель комиссии);
- старшая медицинская сестра;
- старший воспитатель;
- член профсоюзного комитета ДООУ.

2.3. Бракеражная комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с утвержденным планом (Приложение 2)

3. ПОЛНОМОЧИЯ КОМИССИИ

Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических требований при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверке блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.; (Приложение 1)
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разового приема пищи и количеству детей.