

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 12 Невского района Санкт-Петербурга

УТВЕРЖДЕНО

приказом ГБДОУ детского сада № 12
Невского района Санкт-Петербурга

№ 091/2023 от 16.10.2023

Заведующий

Т.В.Чурсина



ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 12
Невского района Санкт – Петербурга

2023 год

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 12 Невского района Санкт – Петербурга (далее – Бракеражная комиссия) создается и действует в соответствии с Уставом Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 12 Невского района Санкт – Петербурга (далее ГБДОУ детский сад № 12) в целях осуществления контроля организации питания воспитанников, качества поставляемых продуктов и соблюдению санитарно-гигиенических требований при приготовлении пищи и раздаче в ГБДОУ детском саду № 12 .

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующим СанПиНом сборниками рецептов, технологическими картами утвержденными и принятыми для работы, ГОСТами, нормативными документами по организации питания и актами ГБДОУ детского сада.

1.3. Срок действия положения о Бракеражной комиссии до внесения изменений положения. В случае отсутствия дополнений и изменений пролонгируется ежегодно.

2. Порядок создания Бракеражной комиссии и ее состав.

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего ГБДОУ детский сад № 12 по согласованию с Советом по питанию ГБДОУ детский сад № 12.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 6 членов. В состав комиссии входят:

заведующий, заместитель заведующей, заведующий хозяйством, кладовщик, председатель профкома, представитель родительского сообщества.

3. Полномочия комиссии.

3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием воспитанников ГБДОУ детского сада № 12.

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 готовой продукции (приложение № 1)
- Проверяет наличие снятия суточной пробы, ее хранения, правильность оформления;
- 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 Бракеражная комиссия руководствуется Санитарно – эпидемиологическими правилами и другими нормативно правовыми документами по организации питания в ГБДОУ.

3.4. Бракеражная 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 соблюдение 10 - дневного меню;
- Проверять соблюдение правил хранения продуктов питания в кладовой;
- Вносить предложения на рассмотрение руководству ГБДОУ детского сада № 12 по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания;
- Бракеражная комиссия не реже 1 раза в полугодие отчитывается о работе по осуществлению контроля по организации питания, за работой пищеблока на совещаниях при руководстве ГБДОУ.

4. Оценка организации питания

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по балльной системе. В случае выявления, каких либо нарушений, замечаний Бракеражная 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 бракеражный журнал.

4.3. Решения комиссии обязательны к исполнению руководством ГБДОУ детский сад № 12 и работникам пищеблока

Правила бракеража пищи
В Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
детском саду № 12 Невского района Санкт –Петербурга.

1. Общие положения

1.1 Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 12 Невского района Санкт-Петербурга (далее – ГБДОУ детский сад № 12), 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 производят члены бракеражной комиссии. 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.

1.4 Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью. Хранится бракеражный журнал у шеф – повара (заведующий производством) на пищеблоке или в кабинете кладовщика.

1.5 За качество пищи несут санитарную ответственность кладовщик, повара, 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 заправлено сметаной, то его пробуют без сметаны.

3.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными 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) даётся общая.

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

4.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также и 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 недовложения.

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 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 рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре - блюдо направляется на анализ в лабораторию (при наличии финансирования и договора).

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если 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, 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 обжаренная 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 - **5-** отлично, **4-** хорошо, **3-** удовлетворительно, **2-** неудовлетворительно (брак).

5 -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.

4 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.).

3 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.

2 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 детского сада № 12, и ответственного осуществляющего контроль за организацией питания детей .

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

Прошито, пронумеровано и
скреплено печатью 6
(шесть) листов.

Должность Заведующий

Подпись 

Т.В.Чурсина

