

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий ГУО «Детский сад № 1 г. п. Кореличи»

М.П.Вербицкая

«08» января 2025 года

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Бракеражная комиссия создается в целях осуществления контроля организации питания воспитанников, качества и безопасности, поступающих на объект общественного питания (далее – объект питания) пищевых продуктов и соблюдения санитарно-эпидемиологических требований при организации питания в государственном учреждении образования « Детский сад №1 г.п.Кореличи» (далее – учреждение).

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется Санитарными нормами и правилами «Требования для учреждений дошкольного образования», утвержденными постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 25.01.2013 № 8 (далее - Санитарные нормы и правила), Специфическими санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации учреждений образования утвержденными Постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 07.08.2019 № 525, действующими сборником технологических карт блюд и изделий для детей раннего и дошкольного возраста, технологическими картами наготавливаемые в учреждении кулинарные изделия, программой производственного контроля.

1.3. Бракеражная комиссия осуществляет работу на основании графика работы, который разрабатывается на текущий учебный год.

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

2.1. Бракеражная комиссия создается на основании приказа заведующего учреждения.

2.2 Бракеражная комиссия состоит из 3 человек . В состав комиссии входят представитель руководства учреждения – председатель комиссии, повар объекта питания учреждения, медицинский работник.

2.3. Состав комиссии обновляется ежегодно на 01 сентября.

2.4. При отсутствии членов бракеражной комиссии обязанности выполняют лица, их заменяющие, если иное не определено приказом заведующего учреждения.

3. ПОЛНОМОЧИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

3.1. Бракеражная комиссия ежедневно проверяет качество готовой пищи в соответствии с Правилами бракеража пищи (Приложение 1 к настоящему положению) с регистрацией результатов бракеража в Журнале по контролю за качеством готовой пищи (бракеражном журнале) по форме приложения 10 к Санитарным нормам и правилам.

3.2. Бракеражная комиссия имеет право:

3.2.1. осуществлять контроль за работой объекта питания, в том числе за:

соблюдением санитарно-эпидемиологических требований при приеме пищевой продукции на объект питания учреждения;

выполнением примерных двухнедельных рационов питания, за разнообразием блюд по дням недели, фактическим выходом порции каждого блюда;

организацией рационального питания (обращается внимание на дифференцированный выход блюд по возрастным группам, физиологическую полноценность рационов, строгий учет детей, нуждающихся в диетическом питании (с обязательным заключением врача детской поликлиники);

работой объекта общественного питания (далее – объект питания) (организация производственного процесса; ведение документации; санитарно-гигиеническое состояние объекта питания, складских и подсобных помещений; режим мытья посуды; наличие необходимого инвентаря, посуды, моющих и дезинфицирующих средств; рабочее состояние холодильного и технологического оборудования; своевременная поверка весового оборудования, термометров, психрометров, наличие актов на соответствие паспортным характеристикам холодильного и технологического оборудования, паспорта на вентиляционную систему; соблюдение личной гигиены работниками пищеблока; денатурацией и утилизацией пищевых отходов и т.д.);

организацией снабжения пищевыми продуктами и продовольственным сырьем, в т.ч. своевременность подачи заявок Поставщику согласно примерным двухнедельным рационам питания и их выполнение в полном объеме и ассортименте;

качеством продуктов, условиями их хранения и сроками реализации (наличие документов, удостоверяющих качество продуктов с указанием даты выработки, сорта или категории, срока реализации, пищевой ценности; наличие сведений о содержании в продуктах радионуклидов, а в овощах и фруктах – о содержании нитратов; наличие маркировочных ярлыков в каждом фасованном поставляемом товаре, плодоовощной продукции; соблюдение условий хранения, сроков годности продуктов и товарного соседства);

закладка продуктов при приготовлении пищи и выходом блюд (проверка закладки сырой продукции и выход готового блюда или изделия в соответствии с меню-раскладкой, а также контроль раздачи пищи, температура блюда и время его подачи). При контрольном взвешивании отклонение в сторону уменьшения массы весовой, штучной (порционной) кулинарной продукции от номинальной массы, установленной в технологических документах, не должно превышать 3%. Отклонение массы кулинарной продукции в сторону увеличения не ограничивается (п.5.4.1. СТБ 1210-2010);

технологией приготовления пищи (соблюдение ключевых технологических операций: выдерживается ли температурный режим, правильность холодной обработки, продолжительность тепловой обработки, проходит ли сырье требуемую технологическую обработку и т.д.);

доброкачеством пищи (на всех стадиях приготовления пищи и заканчивается снятием проб. Контроль осуществляется на основе органолептического анализа отпускаемых на реализацию блюд и на предмет соблюдения: температурного режима подачи готовых блюд, графика приема пищи воспитанников).

3.2.2. контролировать наличие суточных проб (при наличии 30 и более воспитанников);

3.2.3. выносить на рассмотрение заведующему учреждения предложения по улучшению качества и безопасности питания воспитанников.

3.3. Бракеражная комиссия отчитывается о работе по контролю за организации питания воспитанников

4. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

4.1. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению нарушений.

4.2. Решения бракеражной комиссии обязательны к исполнению администрацией учреждения и работниками объекта питания.

5. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ ЧЛЕНОВ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

5.1. Члены бракеражной комиссии обязаны присутствовать на совещаниях при заведующем и заседании трудового коллектива.

5.2. Члены бракеражной комиссии имеют право:

выносить на обсуждение конкретные обоснованные предложения по вопросам питания воспитанников, контролировать выполнение принятых совещаниях предложений, поручений;

давать рекомендации, направленные на улучшение питания в учреждении образования;

ходатайствовать перед руководством о поощрении или наказании сотрудников, связанных с организацией питания в учреждении образования.

Приложение 1

ПРАВИЛА БРАКЕРАЖА ПИЩИ

1. Общие положения

1.1. Все блюда, изготавливаемые на объекте питания в учреждении образования, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

1.2. Бракераж готовой пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

1.3. Бракераж блюд производят не менее трех лиц из состава бракеражной комиссии.

1.4. Бракеражная комиссия проводит оценку доброкачественности готовой пищи по органолептическим показателям, правильности кулинарной обработки приготовленных блюд, соответствие выхода блюд меню-раскладке, проведение С-витаминизации блюд.

1.5. Прежде чем приступить к процедуре бракеража члены бракеражной комиссии должны быть ознакомлены с меню, рецептурой блюд, технологией приготовления блюд.

1.6. Члены бракеражной комиссии должны владеть методикой органолептической оценки готовой пищи.

1.7. Оценка качества готовой пищи заносится в Журнал по контролю за качеством готовой пищи (бракеражный) до начала ее реализации. При нарушении технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана снять блюда с раздачи, направить их на доработку или переработку.

1.8. Журнал по контролю за качеством готовой пищи (бракеражный) должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью. Хранится Журнал по контролю за качеством готовой пищи (бракеражный) на объекте питания учреждения.

1.9. За качество пищи несут ответственность работники объекта питания, члены бракеражной комиссии, осуществившее контроль качества пищи, и допустившее ее к потреблению.

2. Методика органолептической оценки готовой пищи

2.1. Качество готовой пищи по органолептическим показателям (вкус, запах, внешний вид, цвет, консистенция) должно соответствовать технологическим документам, устанавливающим требования к качеству продукции (технологические карты на конкретные виды продукции).

2.2. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов готовой пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

2.3. Запах готовой пищи определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гниlostный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

2.4. Вкус готовой пищи следует устанавливать при характерной для нее температуре (горячие блюда должны иметь температуру $(+50)^{\circ}\text{C}$, холодные напитки должны быть комнатной температуры, но не ниже $(+16)^{\circ}\text{C}$, салаты $(+14)^{\circ}\text{C}$ - $(+16)^{\circ}\text{C}$).

2.4. Вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха.

3. Особенности органолептической оценки первых блюд

3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку.

3.2. Отмечают внешний вид и цвет:

качество обработки сырья (тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности);

форма нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов);

прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы (недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок);

пробу пюреобразных супов сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протертых частиц (суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности).

3.3. Определяют вкус и запах:

блюдо должно обладать присущим ему вкусом, без постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола;

у заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус (если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны).

3.4. Не допускаются к раздаче блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

4. Особенности органолептической оценки вторых блюд

4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

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

4.3 Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

4.4. Жаренная рыба должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму при порционировании.

4.5. В крупяных, мучных или овощных гарнирах проверяют также их консистенцию:

в рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга (распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков);

макаронные изделия должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки;

при оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, их внешний вид, цвет (если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира).

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Обращают внимание на пассированные коренья, лук в составе соуса (их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию), цвет соуса (если в него входят томат или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета), вкус соуса (плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус).

4.7. При определении вкуса и запаха вторых блюд обращают внимание на наличие специфических запахов (вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный вкус свежего масла, на котором ее жарили).

