

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 83
Красносельского района Санкт-Петербурга

ПРИНЯТО

Общим собранием работников
государственного бюджетного
дошкольного образовательного
учреждения детского сада № 83
Красносельского района
Санкт-Петербурга

Протокол от «31» 08 2015 года
№ 1

УТВЕРЖДЕНО

Приказом
государственного бюджетного
дошкольного образовательного
учреждения детского сада № 83
Красносельского района
Санкт-Петербурга



от «31» 08 2015 года
№ 89-ПК
Заведующий М.В.Колодько

ПОЛОЖЕНИЕ

**о бракеражной комиссии Государственного бюджетного дошкольного
образовательного учреждения детского сада № 83**

Красносельского района Санкт-Петербурга

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 83 Красносельского района Санкт-Петербурга (далее - "Положение", "Комиссия" и "Образовательное учреждение") регламентирует порядок создания и деятельности Комиссии и разработано на основе действующих санитарных норм и правил, действующего законодательства Российской Федерации.

1.2. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с Положением формируется из работников Образовательного учреждения.

1.3. Решения, принятые Комиссией, в рамках имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные для исполнения всеми работниками Образовательного учреждения, либо если в таких решениях прямо указаны работники Образовательного учреждения, непосредственно которым они адресованы для исполнения.

1.4. Деятельность Комиссии основывается на принципах:

- а) обеспечения безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания;
- б) уважения прав и защиты законных интересов воспитанников Образовательного учреждения;
- в) строгого соблюдения законодательства Российской Федерации.

2. ФУНКЦИИ КОМИССИИ

2.1. Комиссия создана с целью осуществления постоянного контроля качества выпускаемой продукции для питания воспитанников Образовательного учреждения.

2.2. Комиссия:

2.2.1. Проводит выборочную проверку качества всех поступающих в Образовательное учреждение сырья, продуктов, готовых блюд.

2.2.2. Осуществляет сплошной контроль по мере готовности, но до отпуска потребителям качества, состава, веса, объема всех приготовленных на предприятии блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов,

2.2.3. Оценивает продукцию с вынесением решений о ее соответствии установленным нормам и требованиям или о ее неготовности или о ее несоответствии установленным требованиям с последующим уничтожением (при уничтожении составляется соответствующий акт).

2.2.4. Ежемесячно проводит снятие остатков продуктов питания, оформляя акты по итогам проверки.

2.2.4. Выявляет ответственных и виновных в допущении брака конкретных работников Образовательного учреждения.

2.3. Возложение на Комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам, не допускается.

3. СОСТАВ КОМИССИИ

3.1. Комиссия утверждается приказом по Образовательному учреждению в составе Председателя, заместителя председателя и 3-х членов комиссии:

3.1.1. Председатель Комиссии – заведующий Образовательным учреждением.

3.1.2. Заместитель председателя – медицинская сестра.

3.1.3. Шеф-повар.

3.1.4. Ответственный за организацию питания.

3.1.5. Кладовщик.

3.2. По мере необходимости в состав Комиссии распоряжением руководителя Образовательного учреждения могут включаться специалисты и эксперты, в том числе и не являющиеся работниками Образовательного учреждения.

3.3. Председатель Комиссии является ее полноправным членом. При этом в случае равенства голосов при голосовании в Комиссии голос Председателя является решающим.

3.4. Для достижения целей и решения задач, определенных Положением, Председатель Комиссии осуществляет следующие функции:

а) организует и руководит деятельностью Комиссии;

б) обеспечивает членов Комиссии стерильной одеждой, приборами и лабораторным оборудованием;

в) информирует руководство и работников Образовательного учреждения о деятельности Комиссии;

г) организует делопроизводство, связанное с деятельностью Комиссии.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ

4.1. Члены Комиссии в любом составе вправе находиться в складских, производственных, вспомогательных помещениях Образовательного учреждения и других местах во время всего технологического цикла получения, отпуска, размораживания, закладки, приготовления, раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов.

4.2. Бракераж блюд, готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов производится до отпуска (выдачи) потребителям из общих котлов, кастрюль, лотков, емкостей и т.п. При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается одна единица упаковки. Ложка, используемая для взятия готовой пищи, после каждого блюда должна ополаскиваться горячей водой.

4.3. Комиссия органолептическими и лабораторными методами по утвержденным для каждого вида блюд, изделий программам проверяет безопасность, качество, состав приготовленной продукции.

4.4. Результаты контроля немедленно регистрируются в:

4.4.1. Журнале бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (сырых продуктов).

4.4.2. Журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

4.4.3. Журнале бракеража готовых блюд.

Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью предприятия. Хранятся бракеражные журналы у шеф-повара. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, шеф-повар и повара, приготовляющие продукцию.

4.5. Выдача (отпуск) потребителям готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля Комиссией с соответствующими записями в журналах.

4.6. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

4.7. При нарушении технологии приготовления пищи Комиссия обязана снять изделия с выдачи (отпуска, реализации), направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в лабораторию.

4.8. Если блюдо не доведено до готовности, Комиссия задерживает его раздачу (реализацию) на время, необходимое для доготовки.

4.9. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий одновременно взвешиваются 5 - 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителям.

4.10. По результатам проверки каждый член Комиссии вправе приостановить выдачу (реализацию) не соответствующего установленным требованиям блюда или продукта. Обоснованное решение о браке с последующей переработкой или уничтожением Комиссия принимает большинством голосов.

4.11. Решение Комиссии о браке является основанием для расследования причин, установления виновных лиц, принятия мер по недопущению брака впредь.

4.12. Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций Комиссии достаточно не менее двух ее членов.

4.13. Методика органолептической оценки пищи

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

4.13.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

4.13.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые 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.

4.14. Органолептическая оценка первых блюд

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

4.14.2. При оценке внешнего вида супов и борщей 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).

4.14.3. 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.

4.14.4. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, 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.

4.14.5. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

4.15. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

4.15.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

4.15.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

4.15.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и 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 в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствии рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

4.15.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, лук, их отделяют и проверяют состав, 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. У плохо приготовленного соуса – горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

4.15.7. 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 должна иметь вкус,

характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

4.16. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД

4.16.1. *«Удовлетворительно»* - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

4.16.2. *«Неудовлетворительно»* - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

4.16.3. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.

4.16.4. Оценка *«удовлетворительно»* и *«неудовлетворительно»*, данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

5. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ КОМИССИИ

5.1. Комиссия постоянно выполняет отнесенные к ее компетенции функции.

5.2. Все работники Образовательного учреждения обязаны оказывать Комиссии или отдельным ее членам всемерное содействие в реализации их функций.

5.3. Комиссия имеет право запросить пояснения и другие документы, а работники Образовательного учреждения обязаны представлять затребованные документы, давать пояснения, письменные объяснения, предьявлять продукты, технологические емкости, посуду, обеспечивать доступ в указанные Комиссией помещения и места.

5.4. На заседания Комиссии по вопросам расследования причин брака комиссия имеет право пригласить лиц, имеющих отношение к технологическим процессам или связанных с их нарушением.

5.5. Неявка лиц, приглашенных на заседание Комиссии, не является основанием для переноса заседания или отказа в рассмотрении вопроса, если Комиссией не будет принято иное решение.

5.6. Записи в бракеражных журналах оформляются за подписями Председателя или не менее двух членов Комиссии. Заключение, предложения Комиссии оформляются письменно и подписываются Председателем и членами Комиссии.

5.7. Члены Комиссии обязаны осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде (халате, комбинезоне, головном уборе, обуви и т.п.).

5.8. За нарушение настоящего Положения работники Образовательного учреждения и члены Комиссии несут персональную ответственность.

6. ПРОЧИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

6.1. Положение, а также вносимые в него изменения и дополнения, принимаются Общим собранием работников Образовательного учреждения, утверждаются приказом заведующего Образовательным учреждением и вступают в силу после их утверждения.