Государственное бюджетное учреждение города Москвы
«Мой особый семейный центр «Роза ветров»
Департамента труда и социальной защиты населения города Москвы

«Утверждаю»
Директор ГБУ «Мой особый
семейный центр «Роза ветров»
_____ Е.Н. Голованова
« 02 » апреля 2024г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
Государственного бюджетного учреждения
«Мой особый семейный центр «Роза ветров»
Департамента труда и социальной защиты населения
города Москвы

Москва, 2024г.

I. Общее положение

1.1. Настоящее Положение разработано для контроля за качеством питания воспитанников в учреждении. Бракеражная комиссия создается приказом директора.

1.2. Бракеражная комиссия руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 , ГОСТ 31986-2012, нормативными локальными актами, приказами и распоряжениями директора.

2. Основные направления деятельности

2.1. Систематический контроль за организацией питания, качеством пищевых продуктов, составляющих рацион питания получателей социальных услуг.

3. **Порядок создания бракеражной комиссии и её состав**

3.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора.

3.2. Бракеражная комиссия состоит из 3 членов. В состав комиссии входят: медицинские работники (медицинская сестра диетическая, дежурные медицинские сестры палатные, дежурные врачи), работники пищеблока (шеф-повар, повар), представители администрации (дежурный администратор).

3.3. График снятия бракеража готовой продукции:

7.35 (1-й завтрак) – *в будни*: дежурная медицинская сестра постовая, шеф-повар, ночной дежурный администратор по учреждению, *в выходные и праздничные дни*: дежурная медицинская сестра постовая, повар, ночной дежурный администратор по учреждению.

10.00 (2 завтрак) – *в будни*: технолог продукции и организации общественного питания, шеф-повар, дежурный врач (представитель администрации); *в выходные и праздничные дни*: дежурная медицинская сестра постовая, повар, дежурный администратор.

11.45 (обед) - *в будни*: технолог продукции и организации общественного питания, шеф-повар, дежурный врач (представитель администрации); *в выходные и праздничные дни*: дежурная медицинская сестра постовая, повар, дежурный администратор.

15.00 (полдник) - *в будни*: технолог продукции и организации общественного питания, шеф-повар, дежурный врач (представитель администрации); *в выходные и праздничные дни*: дежурная медицинская сестра постовая, повар, дежурный администратор.

17.50 (1и 2 ужин) – *в будни*: технолог продукции и организации общественного питания, повар, дежурный администратор по учреждению или дежурная медицинская сестра постовая, *в выходные и праздничные дни*: дежурная медицинская сестра постовая, повар, дежурный администратор.

4. Полномочия комиссии

Бракеражная комиссия:

- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при раздаче готовой пищи, проверяет выход блюд;

• проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;

• проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;

• результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции»;

• в случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний;

• решения комиссии обязательны к исполнению работниками пищеблока.

5. Методика органолептической оценки пищи

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

5.2. 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.

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

5.4. 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.

6. Органолептическая оценка первых блюд

6.1. 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.

6.2. 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).

6.3. 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.

6.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротёртых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

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

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

7. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

7.2. Изделия и блюда из рыбы проверяют на правильность разделки и соблюдение рецептуры; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); текстуру (консистенцию); запахи вкус изделий. 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. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

7.3. У мясных изделий и блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: правильность формы нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

После этого оценивают запах и вкус блюда.

7.4. 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.

7.5. Макаронные 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.

7.6. 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.

7.7. 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 и её усвоение.

8. **Органолептическая оценка холодных блюд и салатов.**

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

9. Органолептическая оценка мучных кулинарных и булочных изделий.

9.1. При оценке мучных блюд кулинарных изделий исследуют их внешний вид (характер поверхности теста, цвет и состояние корочки у 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.

9.2. Характеризуя внешний вид мучных кондитерских и булочных 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 непромеса, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала. Далее оценивают запах и вкус изделия в целом.

9. Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия ставится:

- если блюдо или кулинарное изделие приготовлено в соответствии с технологией при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями;

– если изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества блюда или кулинарного изделия, которые можно исправить, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки (недосолен, не доведён до нужного цвета и др.), делается соответствующая запись в графе «Примечание».

10. Недопущение к реализации блюда, кулинарного изделия *(брак):*

– если изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо или кулинарное изделие не допускается, требуется его замена при одном или сочетании нескольких имеющихся недостатках: посторонний, несвойственный вкус и запах, резко пересолено, резко кислое, горькое, недоваренное, недожаренное, подгорелое, утратившее свою форму, имеющее несвойственную консистенцию или другие признаки, приведшие к значительному дефекту блюда или кулинарного изделия.

Условия питания и контроль качества
в ГБУ «Мой особый семейный центр «Роза ветров»

Питание детей организовано в соответствии с приказом МЗ РФ от 05.08.2003 N 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.359020 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Питание детей осуществляется по двум вариантам меню (летнему и зимнему), разработанным советом по питанию в соответствии с примерным вариантом меню. Варианты меню утверждены директором и согласованы Роспотребнадзором. Ведутся накопительные ведомости по калорийности и набору продуктов. Приготовление блюд производится по рецептурным справочникам. Имеются карточки-раскладки на каждое наименование блюда, имеющегося в меню с указанием наименование продукта, массы нетто ингредиентов, калорийности готового блюда, пищевой ценности. Карточки утверждены директором, подписаны диетсестрой.

Осуществляется индивидуальный подход к организации питания детей. В каждом конкретном случае питание корригируется врачом с учетом состояния здоровья ребенка, уровня физического развития. Полноценность питания по белкам, жирам и углеводам рассчитывает врач. Нормы питания выдерживаются.

Пищеблок. Приготовление пищи осуществляется на пищеблоке, который расположен на 1 этаже (по адресу: Южнобутовская улица, д. 19). В помещения пищеблока входят: овощной цех, цех сырой продукции, цех готовой продукции, котломоечная, комната для хранения в холодильниках молочной продукции и суточных проб, раздаточная, помещение для выдачи суточного набора продуктов. Имеются кладовые для сыпучих продуктов и овощей, достаточное обеспечение технологическим, тепловым, холодильным, весовым оборудованием. Все оборудование находится в рабочем состоянии, своевременно проводится техническое обслуживание. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Продукты. Пищевые продукты поступают на склад продуктов питания и имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество продуктов проверяют кладовщик, старшая медицинская сестра. Условия хранения продуктов отвечают гигиеническим требованиям.

Меню. Учреждение работает по утвержденному меню с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания:

- по адресу: Южнобутовская улица, д. 19– по 28-ми дневному меню,

Рацион питания разнообразен как за счет расширения ассортимента продуктов, так и за счет разнообразия блюд, готовящихся из одного продукта. Каждое блюдо готовится в соответствии с разработанной и утвержденной картотекой блюд (технологическими картами).

Для воспитанников с отклонениями в состоянии здоровья (с аллергическими заболеваниями, избытком или недостатком массы тела, бронхиальной астмой, хроническими заболеваниями органов пищеварения и т.д.), имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование включают блюда для диетического питания (например: чай без сахара, замена цитрусовых на яблоки, исключение рыбы и яиц из рациона).

С целью осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в учреждении создана бракеражная комиссия. Ежедневно в соответствии с графиком бракеражная комиссия снимает пробу готовых блюд на пищеблоке. Ведется бракеражный журнал с фиксированием результатов снятия проб и качества приготовления блюд. С каждого готового блюда оставляются суточные пробы, которые хранятся 48 часов.

Контроль за организацией питания. Контроль за организацией питания воспитанников в группах и столовых проводится заместителем директора по медицинской работе, врачами-педиатрами, бракеражной комиссией и другими ответственными работниками и включает:

- соблюдение режима питания;
- выдачу готовых блюд в полном объеме (в соответствии с выходом по меню, при необходимости проводится взвешивание 5-10 порций, взятых со столов);
- организацию культуры питания воспитанников;
- сервировку столов;
- соблюдение санитарных требований при порционировании первых и третьих блюд;
- соблюдение температуры подачи блюд;
- создание спокойной атмосферы, отсутствие шума, громких разговоров и т.д.;
- формирование у воспитанников гигиенических навыков;
- мониторинг аппетита воспитанников, отношение к новым блюдам;
- контроль за количеством остатков пищевых отходов.