

Работа бракеражной комиссии

Питание детей в дошкольной организации подлежит строгому контролю. При этом контролю подлежат не только поставленные в ДОУ продукты, но и готовая продукция, которая подается на стол к воспитанникам.

Перед подачей готовых блюд воспитанникам их должна проверить бракеражная комиссия. Бракеражная комиссия в детском саду – это работающая согласно СанПиНу группа, задача которой – давать оценку качественным показателям поставляемых продуктов, определять пищевую пригодность, предотвращать угрозу отравлений.

Основные функции бракеражной комиссии:

- оценка органолептических свойств готовых блюд;
- проверка количества закладываемых продуктов для приготовления пищи;
- реализация мероприятий по недопущению отравления пищевыми продуктами;
- недопущение желудочно-кишечных заболеваний;
- отслеживание соблюдения технологии приготовления детских блюд;
- отслеживание соблюдения санитарных и гигиенических требований на пищеблоке;
- поддержание безопасного и сбалансированного питания для воспитанников.

После окончания приготовления детских блюд члены комиссии отбирают суточную пробу всех готовых блюд. При проведении проверки готового детского питания следует придерживаться следующих правил, установленных СанПиНом:

- пробы отбирают прокипяченными или стерильными столовыми приборами в посуду, которая также прошла кипячение или простерилизована и имеет плотно закручивающуюся крышку;
- каждое блюдо необходимо положить в отдельную тару и хранить не менее – 48 часов при температурном режиме: +2 – +6 °С;
- каждый контейнер или банка с детским блюдом должна быть промаркирована – наименование приема пищи и дата отбора;

- количество продукта при отборе – порционные блюда отбираются в полном объеме (одна порция);
- для первых блюд, холодных закусок, третьих блюд, гарниров – суточная проба должна быть не менее 100 грамм, а порционные вторые блюда, бутерброды, котлеты, биточки и т.д. – отбираются поштучно, то есть в объеме одной порции.

Члены бракеражной комиссии должны оценить органолептические свойства приготовленных продуктов:

- определение внешнего вида и цвета блюда. Это необходимо для оценки соблюдения технологии приготовления детских блюд и их хранения;
- оценка обработки пищевых продуктов. Члены бракеражной комиссии должны оценить, насколько хорошо очищены овощи, на наличие посторонних примесей и загрязнений;
- проверка цвета и прозрачности некоторых супов и бульонов;
- при оценке супов-пюре оценивается их густота, однородность и отсутствие не протёртых частиц;
- оценка запаха и вкуса детского блюда. По данным параметрам отмечают — есть ли посторонние запахи, привкус, наличие горечи, кислотности, которые могут свидетельствовать о несвежести продукта. При оценке вкуса готовой продукции также оценивают соленость блюда.

После проведения оценки приготовленной продукции члены комиссии заносят соответствующие сведения в Журнал бракеража в ДОУ.

Подавать блюда на детский стол можно только в том случае, если члены бракеражной комиссии укажут в журнале, что готовая продукция к раздаче разрешена.