

Муниципальное автономное
дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 15»

624447, Свердловская область, г. Краснотурьинск,
ул.Микова, 26, тел. 8 (34384) 6-82-27,
E-mail: solnechnyi.15@mail.ru, http://15kt.tvoyasadik.ru

УТВЕРЖДЕНО

Приказом от 12.01.2021 № 02.1-Д

ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии

№ 01-7.15 от 12.01.2021

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее Положение) разработано в целях усиления контроля за организацией питания воспитанников, качеством доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований и в соответствии с санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждённые постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32, с Межгосударственным стандартом услуги общественного питания «Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания «ГОСТ 31986-2012», Методических рекомендаций МР 2.4.5.0107-15 в МА ДОУ № 15 (далее – ДОУ).

1.2. Бракеражная комиссия (далее – Комиссия) в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН, технологическими картами, ГОСТами, Примерным десятидневным меню, данным Положением.

2. Порядок создания Комиссии и ее состав

2.1. Комиссия создается на основании приказа заведующего ДОУ.

2.2. Комиссия состоит из не менее трех человек. В состав Комиссии входят: представители ДОУ (заведующий, в его отсутствие – заместитель заведующего); медицинский работник ГАЗУ СО «Краснотурьинска городская больница»; представитель предприятия, осуществляющего услугу по организации питания (повар-бригадир, повар).

2.3. Члены комиссии не должны иметь ограничений по медицинским показаниям (хронические заболевания, аллергия), владеть навыками оценки продукции и знать критерии качества.

3. Обязанности Комиссии

Комиссия:

- осуществляет контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы;
- контролировать выход готовой продукции;
- проводит бракераж готовой продукции, т. е. определяет ее цвет, запах,

вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д;

- приостанавливает выдачу готовой продукции в случае выявления каких-либо нарушений, замечаний до принятия необходимых мер по устранению замечаний;

- проверяет соблюдения условий хранения продуктов питания, сроков ее реализации.

4. Содержание работы Комиссии

4.1. Комиссия проверяет наличие суточных проб готовой продукции (все готовые блюда), правильность отбора и хранение суточной пробы.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

4.2. Комиссия определяет фактический выход одной порции. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. Масса вторых блюд (каши, пудинги и т.д.) определяется путем взвешивания всех порций в общей посуде с вычетом массы тары и учетом числа порций. Из порционных блюд (котлеты, биточки, мясо птицы и т.д.) взвешиваются 10 порций вместе и выборочно 2-3 порции, устанавливается средняя масса одной порции. Отклонения от нормы в одной порции не должны превышать $\pm 3\%$, но масса 10 порций должна соответствовать норме.

4.3. Бракеражный контроль проводится непосредственно в помещении пищеблока. Члены Комиссии ежедневно снимают бракеражные пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи в соответствии с Графиком выдачи готовой продукции.

4.4. Комиссия должна предварительно ознакомиться с меню. В меню должны быть: дата, полное наименование блюда, выход порций, цена. Меню должно быть утверждено заведующим ДОУ, подписано заведующим производством предприятия, осуществляющего услугу по организации питания.

4.5. Бракеражная проба берется непосредственно из емкости, в которых готовится, предварительно перемешав пищу. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда

дегустируют в последнюю очередь. Отбирается бракеражная проба стерильными или прокипяченными ложками в отдельную посуду, предназначенную для отбора.

4.6. Комиссия оценивает качество приготовления пищи по всем показателям органолептического метода: цвету, внешнему виду, текстуре (консистенции), вкусу и запаху с использованием бальной шкалы (Приложение 1).

4.7. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой продукции с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции (Приложения 2).

4.8. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных недостатков.

О Ц Е Н К А
качество приготовления пищи по всем показателям органолептического метода

<i>балл</i>		<i>качество</i>	<i>отклонения</i>
5	«отличное качество»	блюда (кулинарные изделия) приготовлены в строгом соответствии с рецептурой и технологией	не имеют по органолептическим показателям отклонений от установленных требований
4	«хорошее качество»	незначительные отклонения от установленных требований	<ul style="list-style-type: none"> - характерные, но слабовыраженные запах и вкус; - наличие бесцветного или слабоокрашенного жира; - неправильное соотношение жидкой части в супах; - недостаточно аккуратную или частично нарушенную форму нарезку; - слегка переваренные, но сохранившие форму овощи и другие продукты; - небрежное оформление блюда; - недостаточно интенсивный или неравномерный цвет.
3	«удовлетворительное качество»	значительные отклонения от требований кулинарии	<ul style="list-style-type: none"> - несоблюдение соотношений компонентов; - подсыхание поверхности изделий, их подгорание; - нарушение формы изделий; - крупная неравномерная нарезка овощей для салатов, супов, вторых блюд; - привкусы осалившегося жира или сметаны повышенной кислотности; - неоднородность соусов; - слабый или чрезмерно резкий запах специй; - наличие жидкости в салатах; - перевариваемость круп, макаронных изделий; - жестковатая консистенция мяса, птицы и др
2	«неудовлетворительное качество»	недопустимые отклонения от требований кулинарии	<ul style="list-style-type: none"> - изделия или блюда с посторонним, несвойственным им привкусом (сырой крупы, не пассированной муки, кислой капусты) и запахом (пареных или сильно пережаренных овощей и др.); - пересоленные, резко кислые, с отчетливым привкусом горечи, недоваренные или недожаренные, подгорелые; - утратившие форму, с несвойственной им консистенцией; - изделия, блюда с недвесом

МЕТОДИКА органолептической оценки готовой продукции

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов готовой продукции. Определяется внешний вид. При *оценке внешнего вида* обращают внимание на его конкретные свойства, такие как цвет (основной тон и его оттенки, интенсивность и однородность), форма и ее сохранность в готовом блюде (изделии), состояние поверхности, вид на разрезе (изломе), правильность оформления блюда и др.

При *оценке запаха* устанавливают типичность запаха для блюда, оценивают качество отдельных характеристик запаха, если это предусмотрено, а также определяют наличие посторонних запахов. Запах определяют при той температуре, при которой употребляется данное блюдо.

Оценку вкуса проводят следующим образом: тестируемую порцию продукции помещают в ротовую полость, тщательно пережевывают и устанавливают типичность вкуса для блюда (изделия) данного вида, анализируют качество отдельных характеристик вкуса, если это предусмотрено, а также определяют наличие посторонних привкусов. Вкус пищи устанавливается при характерной для нее температуре. Основные вкусовые ощущения: *кислый, сладкий, горький, соленый*.

Оценка первых блюд. При оценке внешнего вида первых блюд проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение их в процессе варки (не должно быть сильно разваренных овощей, утративших форму нарезки).

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 пленок).

При проверке пюреобразных супов суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

При определении вкуса и запаха - нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, не свойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности или пересола. У супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

Оценка вторых блюд. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Соусным блюдам (гуляш, рагу) дается общая оценка.

При внешнем осмотре блюд обращать внимание на характер нарезки кусков мяса, равномерность порционирования. В изделиях из мяса и рыбы определяют цвет, как на поверхности, так и на разрезе, что позволяет выявить нарушения в технологии приготовления блюда.

При определении вкуса и запаха - наличие специфических запахов. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного вида, с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, Она должна быть мягкой, сочной, не крошиться, сохранять форму нарезки.

Крупяные, мучные или овощные гарниры проверяют по консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна отделяются друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, комков, посторонних примесей.

Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество чистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид и в 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. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Обязательно обращают внимание на цвет соуса.

ЖУРНАЛ БРАКЕРАЖА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой продукции» установленного образца:

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результат взвешивания порционных блюд	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

Бракерный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Каждая оценка обязательно записывается подписывается всеми членами комиссии. Замечания и нарушения, установленные комиссией при приготовлении блюд заносятся в графу для примечаний.