СОГЛАСОВАНО
на заседании Управляющего
совета протокол
от «25» января 2019г. №1

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
МА ДОУ ЦРР д/с № 24
от «30» января 2019г.
№26 од

**Положение
о бракераже пищи и о бракеражной комиссии
Муниципального автономного дошкольного
образовательного учреждения
«Центр развития ребёнка детский сад № 24»
города Ишима**

ПРИНЯТО
с учетом мнения профсоюзного
комитета МА ДОУ ЦРР д/с №24
протокол от «25» января 2019г. №1

ПРИНЯТО
на общем собрании трудового
коллектива МА ДОУ ЦРР д/с №24
протокол от «25» января 2019г. №1

1. Общие положения

1.1. Положение о бракераже пищи и о бракеражной комиссии Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Центр развития ребёнка детский сад № 24» города Ишима (далее – Положение) разработано на основании действующего СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», Правил внутреннего трудового распорядка и Коллективного договора Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Центр развития ребёнка детский сад № 24» города Ишима (далее - Учреждение).

1.2. Настоящее Положение принимается на заседании общего собрания трудового коллектива с учетом мнения профсоюзного комитета и согласуется на заседании Управляющего совета.

1.3. Утверждается Положение приказом директора Учреждения и действует до момента принятия нового.

1.4. Бракеражная комиссия (далее – Комиссия) является постоянно действующим органом, ее принятые решения в рамках имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные для исполнения всеми работниками Учреждения, непосредственно которым они адресованы для исполнения.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и её состава

2.1. Комиссия создается с целью осуществления постоянного контроля за качеством питания воспитанников в Учреждении.

2.2. Комиссия создаётся приказом директора Учреждения на начало учебного года. Сроком на 1 год.

2.3. В состав Комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации Учреждения.

3. Организация работы бракеражной комиссии.

3.1. Бракераж – повседневный контроль за качеством приготовления пищи.

3.2. Прежде чем приступить к бракеражу, члены Комиссии знакомятся с меню, технологическими картами, определяют массу готовых изделий.

3.3. Качество блюд и готовых кулинарных изделий оценивают по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей изделия получают оценки: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (методика проведения данного анализа Приложение №1).

Оценку «отлично» получают блюда (изделия), приготовленные в строгом соответствии с рецептурой и утвержденной технологией. По внешнему виду, вкусу, запаху, цвету и консистенции они соответствуют установленным для них показателям и требованиям.

Оценку «хорошо» дают блюдам, с соблюдением рецептуры, с отличными вкусовыми показателями, но имеющим, например, нарушения в форме нарезки, недостаточно румяную корочку, слабоокрашенный жир в супах, а также недостаточно посоленным или пересоленным и т.п.

Оценку «удовлетворительно» присваивают блюдам и кулинарным изделиям, пригодным для употребления без переработки, но имеющим незначительные недостатки.

Оценку «неудовлетворительно» присваивают блюдам и кулинарным изделиям, имеющим значительные недостатки: наличие постороннего вкуса и запаха, пересоленным, излишне кислым, горьким, острым, утратившим свою форму, подгоревшим, с признаками порчи, недоваренными).

3.4. Результаты бракеражной пробы заносят в журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции» (Приложение №2) и заверяют оценку личными подписями членов Комиссии;

3.5. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче после устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.6. Проверяется соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей (Приложение №3)

Приложение 1
к Положению о бракераже пищи и о
бракеражной комиссии в МА ДОУ ЦРР д/с № 24

МЕТОДИКА ПРОВЕДЕНИЮ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ

1. Органолептическую оценку начинают с *внешнего осмотра* образцов пищи, который лучше проводить при дневном свете. При осмотре определяют внешний вид пищи, её цвет.

2. Затем определяется *запах пищи*. Этот показатель особенно важен, так как с помощью обоняния можно установить тончайшие изменения в запахе пищевых продуктов, особенно мяса и рыбы, связанные с начальными явлениями порчи, когда другими способами их установить не удаётся. Запах следует определять при той температуре, при которой блюда употребляются. Лучше всего запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, пригорелый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается как селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

3. При помощи органов осязания определяется *консистенция продуктов*. Наибольшей чувствительностью обладают кончики пальцев, а также язык, нёбо,

зубы. При пережёвывании пищи определяют её жёсткость, сочность, нежность. Осязательными ощущениями, особенно языка, обусловлено восприятие маслянистости, клейкости, мучнистости, мягкости, прилипаемости, крупнозернистости, рассыпчатости и т.д.

4. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре. Основные вкусовые ощущения: кислый, сладкий, горький, солёный. Наибольшей чувствительностью к сладкому и солёному обладает кончик языка, к горькому — область его корня, к кислому — края.

5. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяют в сыром виде; вкусовая проба не проводится при обнаружении признаков разложения в виде неприятного запаха, а также при подозрении, что данный продукт был причиной отравления.

6. Органолептическая оценка первых блюд

6.1. Для органолептической оценки первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся небольшое количество в тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его

приготовления. Например, буровато - коричневая окраска борща может быть результатом неправильного тушения свеклы.

6.2. Следует обращать внимание на качество обработки используемого сырья, тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и разные загрязнённости.

6.3. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение их в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму и сильно разваренных овощей и других продуктов). Целесообразно сравнить набор корней и овощей, увиденных при просмотре плотной части первого блюда, с рецептурой по раскладке.

6.4. При органолептической оценке в первую очередь 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.

6.5. 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.

6.6. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли 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.

6.7. В детском саду не должно быть блюд с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и пр.

7. Органолептическая оценка вторых блюд

7.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Соусным блюдам (гуляшу, рагу) даётся общая оценка. При внешнем осмотре блюд обращают внимание на характер нарезки кусков мяса (поперёк или вдоль волокон), равномерность порционирования, цвет поверхности, толщину слоя панировки. В изделиях из мяса и рыбы определяют цвет, как на поверхности, так и на разрезе, что позволяет выявить нарушения в технологии приготовления блюда. Так, заветренная тёмная поверхность отварных мясных продуктов свидетельствует о длительном хранении их без бульона, розово-красный цвет на разрезе котлет говорит о недостаточной прожаренности или нарушении сроков хранения котлетного мяса.

7.2. Консистенция блюда даёт представление о степени готовности и отчасти о соблюдении рецептуры при его изготовлении (например, мажущая консистенция изделий из рубленого мяса указывает на добавление в фарш избыточного количества хлеба).

7.3. Степень готовности и консистенцию блюд из мясопродуктов, птицы и рыбы определяют проколом поварской иглой или деревянной шпилькой, которые должны легко входить в толщу готового продукта.

7.4. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Это особенно важно для рыбы, которая легко впитывает 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. Рыба должна быть мягкой,

сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

7.5. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют 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-раскладке, что позволяет выявить недовложение.

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

7.7. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отходов, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре блюдо следует направить на анализ в лабораторию.

7.8. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой с ложки в тарелку. Если в соус входят пассированные корни, лук, то 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 иметь приятный янтарный цвет. Плохо приготовленный соус с частичками пригоревшего лука имеет серый цвет, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает у ребёнка аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи и её усвоение.

Приложение 2
к Положению о бракераже пищи и о
бракеражной комиссии в МА ДОУ ЦРР д/с № 24

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7

Примечание: <*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Приложение 3
к Положению о бракераже пищи и о
бракеражной комиссии в МА ДОУ ЦРР д/с № 24

Инструкция по измерению объема блюд

1. Объем первых блюд устанавливается на основании емкости кастрюли или котла и числа заказанных порций.
2. Масса вторых блюд определяется путем взвешивания всех порций в общей посуде с вычетом массы тары и учетом числа порций.
3. Из порционных блюд взвешиваются 10 порций вместе и устанавливается средняя масса одной порции.

4. Отклонения от нормы в одной порции не должно превышать +3%, но масса 10 порций должна соответствовать норме.