


Принято решением общего
собрания работников
Протокол от 18.06.2021г. № 3



Согласовано
Председатель профсоюзного комитета
МАДОУ Детский сад № 97
Е.С. Шакирзянова


Заведующий МАДОУ
Детский сад № 97
Ф.А. Салимгареева

Положение

о порядке создания бракеражной комиссии Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения Детский сад № 97 городского округа город Уфа Республики Башкортостан

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее положение разработано для Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения Детский сад № 97 городского округа город Уфа Республики Башкортостан (далее – МБДОУ) в соответствии с СанПиП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32.
- 1.2. Бракеражная комиссия должна проводить ежедневный контроль за доброкачеством готовой пищи.
- 1.3. Контроль за доброкачеством пищи заключается в проведении бракеража готовой продукции, который проводится органолептическим методом с записью в бракеражном журнале готовой продукции.
- 1.4. Положение действует до принятия нового.
2. **Порядок создания бракеражной комиссии**
- 2.1. В МАДОУ ежегодно приказом руководителя создается бракеражная комиссия из числа сотрудников МАДОУ и утверждается график.
- 2.2. Функции бракеражной комиссии:
 - осуществление контроля за приготовлением пищи и закладки продуктов;
 - утверждение картотеки блюд;
 - осуществление ответственности за поступающей пищевой продукцией в МАДОУ;
 - составление актов качества продуктов;
 - осуществление проверки питания сотрудников.
- 2.3. Выдача готовой пищи воспитанникам производится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале готовой продукции результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.
- 2.4. В журнале отмечается результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом. Обращается внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность и другое.
- 2.5. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

3. Методика органолептической оценки пищи

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

3.2. Определяют запах пищи. Лучше всего запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гниlistый, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов.

3.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при той температуре, при которой употребляется блюдо.

3.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности:

- из сырых продуктов пробуют 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.

3.5. Консистенция пищи определяется при помощи органов осязания. Наибольшей чувствительностью обладают кончики пальцев, язык, небо, зубы. Определяют такие показатели, как жесткость, сочность, нежность, клейкость, маслянистость, рассычатость и другое.

3.6. Вкус пищи определяется также при характерной для нее температуре. Наиболее чувствительностью к сладкому и соленому обладает кончик языка, к горькому – область его корня, к кислому – края.

4. Органолептическая оценка первых блюд

4.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котлете и берется 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 загрязненности.

4.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

4.3. 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 пленок.

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

4.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственности, 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.

4.6. В МАДОУ не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом.

5. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

5.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию.

5.4. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню – раскладке, что позволяет выявить недовложение.

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

5.6. 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.

5.7. При подозрении на несоответствии рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

5.8. 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. Плохо приготовленный соус, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает у ребенка аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, ее усвоение.

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

Основание: Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32.

6. Критерии оценки качества блюд

6.1. «Отлично» – блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

6.2. «Хорошо» – незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

6.3. «Удовлетворительно» – изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

6.4. «Неудовлетворительно» – изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

7. Лабораторный контроль за качеством готовой пищи

7.1. Лабораторные исследования питания проводятся периодически санитарно-эпидемиологической станцией с целью проверки рационов питания детей на калорийность и полноту вложения основных пищевых веществ и витамина С.

7.2. Для лабораторного исследования, как правило отбирается одна из частей суточного рациона (обычно обед). Однако периодически может быть проведена проверка всего суточного рациона детей.

7.3. Пробы отбираются непосредственно в группе со стола в момент раздачи пищи детям. Отбор проб должен проводиться в присутствии лица, ответственного за организацию питания детей (заведующего, медсестры, воспитателя). При необходимости (проверка работы повара, выяснение причин отклонений в калорийности питания и др.) отбор проб может быть произведен одновременно и из котла, на кухне.

7.4. Важно соблюдать правильную методику взятия пробы. Первое блюдо необходимо тщательно перемешать в котле, отобрать в отдельную кастрюлю 5-10 порций, затем еще раз перемешать и взять из этого количества порцию по выходу согласно меню – раскладке.

7.5. Вторые блюда из мяса, птицы, рыбы, творога в количестве 5-10 порций взвешивают и определяют средний вес одной порций, затем для анализа отбирают одно изделие.

7.6. Гарнир отбирают по весу, обращая внимание на тщательное перемешивание.

7.7. Соус берется отдельно согласно выходу.

7.8. На отобранные для анализа блюда выписывается меню – раскладка (на каждое блюдо в отдельности) для сравнения этих данных с результатами лабораторного исследования.

7.9. Для витаминизированных блюд указываются количество введенной аскорбиновой кислоты на одну порцию и время витаминизации.

7.10. Результаты анализа при правильной постановке работы в учреждении должны совпадать с результатами расчетов химического состава рациона по количеству израсходованных продуктов. При этом расхождения допускаются в пределах +, - 10 %.

8. Документация

8.1. Журнал бракеража готовой продукции хранится в медицинском кабинете сроком 3 года.

8.2. Протоколы заседания бракеражной комиссии пронумеровываются постранично, прошнуровываются, скрепляются подписью заведующего и печатью МАДОУ.

8.3. Протоколы заседания бракеражной комиссии хранятся 3 года.