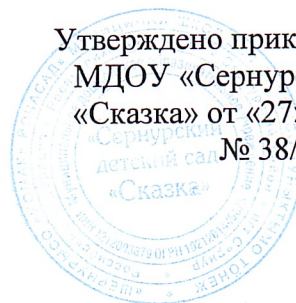


МУНИЦИПАЛЬНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬН
ОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СЕРНУРСКИЙ
ДЕТСКИЙ САД
"СКАЗКА"

Подписан: МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СЕРНУРСКИЙ ДЕТСКИЙ
САД "СКАЗКА"
DN: cn=RU, s=Республика Марий Эл, STREET=Ул.Мира, д.4,
o=Сернурский, t=Заведующая, o=МУНИЦИПАЛЬНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "
СЕРНУРСКИЙ ДЕТСКИЙ САД "СКАЗКА"", ОГРН=1021201449675,
СНИЛС=0050495324, OID.1.2.643.100.4=1212003679,
ИНН=121200929882, E=bez_zaplovo@yandex.ru, G=Наталья
Борисовна, SN=Пирогова, CN=МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СЕРНУРСКИЙ ДЕТСКИЙ
САД "СКАЗКА"
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей
подписью
Местоположение: место подписания
Дата: 2024-08-21 11:25:35
Foxit Reader Версия: 9.7.2

Утверждено приказом заведующего
МДОУ «Сернурский детский сад
«Сказка» от «27» июня 2024 года
№ 38/1(Д-2)



**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
муниципального дошкольного образовательного учреждения
«Сернурский детский сад «Сказка»**

1. Общие положения

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом МДОУ «Сернурский детский сад «Сказка», в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего ДОУ до первого сентября текущего учебного года.

1.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом ДОУ, а также со специалистами Сернурского районного отдела образования, районной администрацией.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается в ДОУ. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего ДОУ.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3-5 членов. В состав комиссии входят:

- заведующий ДОУ (председатель комиссии);
- шеф-повар;
- методист по питанию;
- медицинская сестра (по согласованию);
- член профсоюзного комитета ДОУ.

3. Полномочия комиссии

Бракеражная комиссия детского сада:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;

- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, 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.

4. Оценка организации питания в детском саду

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по пяти балльной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

4.3. Администрация ДООУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

5. Срок действия Положения

5.1. Срок действия настоящего Положения не ограничен, до замены новым Положением.

Методика органолептической оценки пищи.

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

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.

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

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.

Органолептическая оценка первых блюд.

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.

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).

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.

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.

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.

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

Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

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.

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.

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

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 аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

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 и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

ОСНОВАНИЕ: ГСЭ «Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». МЗ России, 2001г.

Критерии оценки качества блюд.

1. **«Отлично»** - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;
2. **«Хорошо»** - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;

3. **«Удовлетворительно»** - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;
4. **«Неудовлетворительно»** - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

ИНСТРУКЦИЯ

о порядке проведения бракеража блюд и изделий в МДОУ «Сернурский детский сад «Сказка»

1. Инструкция о порядке проведения бракеража блюд и изделий в МДОУ «Сернурский детский сад «Сказка» (далее – Инструкция) определяет порядок проведения бракеража изготавливаемых блюд и изделий (далее – продукции) в МДОУ «Сернурский детский сад «Сказка».
2. Для целей настоящей Инструкции под бракеражем понимается оценка качества изготавливаемых блюд и кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, вкус, запах и консистенция) с отбраковкой некачественных блюд и изделий.
3. Бракеражу подвергается каждая партия продукции. Партией считают любое количество продукции одного наименования, одной даты и смены выработки, изготовленной в одинаковых условиях на одном объекте.
4. Для проведения бракеража на пищеблоке в МДОУ «Сернурский детский сад «Сказка» (далее – пищеблок) создается бракеражная комиссия в составе не менее 3-х человек.
5. В состав бракеражной комиссии могут входить руководитель ДООУ или его заместитель, методист по питанию, шеф-повар, повар, медицинский работник. Из состава членов комиссии назначается председатель комиссии.
6. Бракераж проводится в присутствии изготовителя повара до начала ее реализации, отпуска в питание.

Качество блюд, изделий, контролируется периодически в течение рабочего дня.

7. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется настоящей Инструкцией, технологическими документами, устанавливающими требования к качеству продукции, технологическим процессам ее производства.

Органолептические показатели качества, которым должна соответствовать выпускаемая продукция, устанавливаются в технических нормативных правовых актах, технологических документах на конкретные виды продукции.

8. Бракеражная комиссия оценивает соответствие первичной обработки сырья с учетом его вида и физического состояния требованиям технологических документов (технологических карт, сборников рецептов, технологических инструкций), правильность ведения технологического процесса, проверяет на раздаче условия хранения блюд и изделий, температуру их подачи (отпуска), определяет фактический вес штучных изделий, полуфабрикатов и отдельных компонентов, вносит предложения об улучшении вкуса блюд.
9. Бракераж осуществляется от одной порции каждого наименования блюд или изделия.
10. Оценка качества продукции осуществляется по пятибалльной системе по каждому из показателей - внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция.

Пять баллов дается продукции, которая приготовлена в полном соответствии с рецептурой и технологией приготовления и не имеет замечаний, отклонений по органолептическим показателям качества.

Для оценки продукции по органолептическим показателям в четыре балла допускаются незначительные отклонения от установленных требований в зависимости от вида продукции.

Оценка продукции в три балла указывает на отдельные нарушения технологии приготовления, но допускающие её реализацию.

Продукция, изготовленная с грубыми нарушениями технологии приготовления и не соответствующая установленным требованиям по органолептическим показателям качества, которые не могут быть устранены, реализации не подлежит.

11. Результаты бракеража (органолептической оценки качества) продукции отражаются в бракеражном журнале, который ведется по форме в соответствии с санитарными правилами и нормами.
12. Записи в бракеражном журнале заверяются подписями всех членов бракеражной комиссии, указанных в пункте 4 настоящей Инструкции.

12. В бракеражный журнал заносится продукция, имеющая отклонения, замечания по органолептическим показателям. Продукция, не имеющая отклонений, замечаний, в бракеражном журнале не отражается и в конце дня (смены) в журнале делается запись «Остальные партии продукции проверены и соответствуют требованиям технических нормативных правовых актов, технологических документов».

Положение о бракераже пищи в предприятиях общественного питания.

1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

2. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит комиссия в составе директора предприятия, заведующего производством, представителей местному, санврача или сансестры, в тех предприятиях, где они имеются, а в столовых при промышленных предприятиях и учебных заведений совместно с представителями комиссии общественного контроля. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

3. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал (по прилагаемой форме) до начала ее реализации. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с продажи и направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

4. Каждое предприятие общественного питания имеет бракеражный журнал, выданный трестом столовых, ресторанов или торгов, имеющим предприятия общественного питания. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен сургучной печатью: хранится бракеражный журнал у заведующего производством.

5. За качество пищи несут ответственность директор предприятия (председатель бракеражной комиссии), заведующий производством и повара, приготавливающие продукцию.

6. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям - отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно (брак).

Оценка "отлично" дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиям.

Оценка "хорошо" дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.).

Оценка "удовлетворительно" дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для продажи без переработки.

Оценка "неудовлетворительно" дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов комиссии.

Оценка качества блюд и кулинарных изделий "неудовлетворительно", данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на производственных совещаниях предприятий и на кулинарных советах трестов, столовых, торгов.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

8. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

Графы для заполнения:

1. Наименование изделий

2. Оценка качества блюд и изделий (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно и замечания по изделиям)

-	1	партия
-	2	партия
-	3	партия

3. Ответственный за приготовление