

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №29 «Ший онгыр» г. Йошкар-Олы»

УЧТЕНО

УТВЕРЖДАЮ

Мнение профсоюзного комитета
МБДОУ «Детский сад №29 «Ший онгыр»
Председатель профсоюзного комитета
И.И.Шишочкина

Протокол от 3 августа 2018 г. № 10/20



Заведующий МБДОУ «Детский сад №29 «Ший онгыр» г. Йошкар-Олы» Л.С.Ильина

3 августа 2018 г.

Положение
о бракеражной комиссии и бракераже пищи
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад №29 «Ший онгыр» г. Йошкар-Олы»

1. Общие положения

- 1.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в МБДОУ «Детский сад №29 «Ший онгыр» г. Йошкар-Олы подлежат обязательному бракеражу перед раздачей детям и сотрудникам.
- 1.2. Бракеражная комиссия в своей работе руководствуется нормативными документами, сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими картами, требованиями к качеству готовых блюд и кулинарных изделий, ГОСТами, ТУ и ТИ, настоящим Положением.
- 1.3. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи производится в присутствии непосредственного изготовителя продукции, который является контролируемым звеном, но участия в оценке изготавливаемой им пищи не принимает. Бракераж пищи проводится до начала отпуска ее на каждую вновь приготовленную партию.
- 1.4. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

2. Основная задача бракеражной комиссии

- 2.1. Обеспечение выпуска доброкачественной продукции, отвечающей по своим требованиям документации (ГОСТам), а также обеспечение соблюдения последовательности и правильности установленных требований во всех стадиях процесса производства продукции.

3. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

- 3.1. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего в начале каждого учебного года. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе заведующего.
- 3.2. Бракеражная комиссия состоит из 3 человек. В состав комиссии входят:
 - заведующий;
 - медицинская сестра;
 - шеф-повар.
- 3.3. В необходимых условиях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники ДОУ, приглашенные специалисты, эксперты, а так же специалисты управления образования.

3.4. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующим ДОУ.

4. Полномочия комиссии.

Бракеражная комиссия:

- 4.1. Осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.
- 4.2. Проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а так же соблюдение правил и условий их хранения.
- 4.3. Следит ежедневно за правильностью составления меню-раскладок.
- 4.4. Контролирует организацию работы на пищеблоке.
- 4.5. Осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи.
- 4.6. Проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах.
- 4.7. Следит и контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока.
- 4.8. Периодически присутствует при закладке основных продуктов в котел, проверяет выход блюд.
- 4.9. Проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определение её цвета и запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т. д.
- 4.10. Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объёму реализованных порций и количеству детей.

5. Методика органолептической оценки пищи.

- 5.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- 5.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
- 5.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
- 5.4. 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.
- 5.5. Органолептическая оценка первых блюд.
 - 5.5.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.
 - 5.5.2. 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).
 - 5.5.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.
 - 5.5.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протертых частиц.

Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

5.5.5. 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.

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

5.6. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

5.6.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. 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, что позволяет выявить недовложение.

5.6.4. 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.

5.6.5. 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 несоответствие рецептуре - блюдо направляется на анализ в лабораторию.

5.6.6. 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 имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение.

5.6.7. 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. Вареная 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.

6. Критерии оценки качества блюд.

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

6.2. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

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

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

- 6.5. «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.
- 6.6. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на административном совещании и на общем собрании работников.
- 6.7. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале, установленной формы и оформляется подписями всех членов комиссии, результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.
- 6.8. Оценка качества пищи заносится в бракеражный журнал, до начала ее реализации. При нарушении технологии приготовления пищи на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.
- 6.9. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения. Хранится журнал на пищеблоке у шеф-повара.

7. Контроль.

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

8. Ответственность.

8.1. За качество и безопасность пищи несут ответственность:

- заведующий;
- шеф-повар;
- непосредственный изготовитель продукции.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении пищи привлекаются к материальной и другим видам ответственности, установленным законодательством РФ.