

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ д/с № 61

Калабина Н.А.



Введено в действие по ДОУ приказом № 170-ОС
от «01» сентября 2017г.

**Положение
о бракеражной комиссии
по контролю за качеством готовой кулинарной продукции
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
Киселевского городского округа
детского сада № 61 комбинированного вида**

1. Общие положения.

1.1. Настоящее «Положение о бракеражной комиссии по контролю за качеством готовой кулинарной продукции МБДОУ Киселевского городского округа детского сада № 61 комбинированного вида» (сокращенное название МБДОУ д/с №61), далее по тексту Положение, создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований. Бракеражная комиссия по контролю за качеством готовой кулинарной продукции, далее по тексту Бракеражная комиссия, в своей деятельности руководствуется:

- Уставом ДОУ,
- Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях (СанПиН 2.4.1.3049-13).

1.2. Бракеражная комиссия создается общим собранием трудового коллектива. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего ДОУ.

1.3. Бракеражная комиссия состоит из 3–4 членов. В состав комиссии входят:

- заведующий,
- медицинская сестра,
- шеф-повар,
- воспитатель.

2. Содержание и формы работы.

2.1. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы готовой кулинарной продукции за 30 минут до начала раздачи готовой кулинарной продукции.

Предварительно Бракеражная комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников,

полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов.

Меню-требование должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи медицинской сестры, кладовщика, шеф-повара.

Бракеражную пробу готовой кулинарной продукции берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

Бракераж готовых кулинарных блюд начинают с блюд, имеющих слабо выраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее.

2.2. Результаты бракеражной пробы готовой кулинарной продукции заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции».

«Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью, хранится у медицинской сестры.

2.3. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественность готовой кулинарной продукции, который проводится органолептическим методом.

2.4. Органолептическая оценкадается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус, сочность, рассыпчатость, готовность, доброкачественность и т.п.).

2.5. Члены Бракеражной комиссии, проводящие органолептическую оценку готовой кулинарной продукции, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

3. Методика органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарной продукции.

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. 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, мягкий, ванильный и т.д.

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

3.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде. Вкусовая пробы не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт стать причиной пищевого отравления.

Органолептическая оценка первых блюд.

3.5. 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.

3.6. 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).

3.7. 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.

3.8. 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.

3.9. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, не свойственной 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.

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

Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

3.13. 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.

3.14. Макаронные 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.

3.15. 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.

3.16. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные 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.

3.17. 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. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

4. Полномочия Бракеражной комиссии.

4.1. Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления кулинарной продукции.

4.2. Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

4.3. Периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд.

4.4. Проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.

5. Оценка организации питания в ДОУ.

5.1. Результаты проверки готовности кулинарной продукции, их качества отражаются в Журнале бракеража. В случае выявления нарушений технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

5.2. Администрация ДОУ обязана содействовать деятельности Бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных Бракеражной комиссией.

6. Заключительные положения.

6.1. Члены Бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

6.2. Настоящее «Положение о бракеражной комиссии по контролю за качеством готовой кулинарной продукции муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Киселевского городского округа детского сада № 61 комбинированного вида» вступает в силу со дня подписания и распространяет свое действие на взаимоотношения, возникшие с 02.09.2013г. и до принятия нового Положения.

6.3. С момента вступления в силу «Положения о бракеражной комиссии по контролю за качеством готовой кулинарной продукции МБДОУ д/с № 61», считать утратившим силу «Положение о бракеражной комиссии МБДОУ д/с № 61», принятого 02.09.2013г.