

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД №223 КРАСНОАРМЕЙСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА»**

(МОУ Детский сад № 223)

Адрес: 400029, Россия, Волгоград, ул. Саушинская, 26 тел: 64-74-40, email: dou223@volgadmin.ru
ИНН/КПП 3448017066/344801001 ОГРН 1033401199721

Согласованно
на заседании совета
МОУ Детского сада № 223
Протокол от 01.03.2021 г. № 2

УТВЕРЖДЕНО
Приказом заведующего
МОУ Детского сада № 223
От 01.03.2021г. № 74/1- ОД
Т.А. Пятница



ПОЛОЖЕНИЕ

**о бракеражной комиссии муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детского сада №223 Красноармейского района Волгограда»
№ 01-03/19/2/21**

1. Общие положения.

- 1.1. Бракеражная комиссия по питанию является общественным органом, который создан с целью осуществления административно-общественного контроля за адекватной технологической и кулинарной обработкой продуктов и блюд, обеспечивающих их высокие вкусовые качества и сохранность исходной вкусовой ценности, в рамках организации питания воспитанников МОУ Детского сада.
- 1.2. Настоящее Положение о бракеражной комиссии муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детского сада № 223 Красноармейского района Волгограда» (далее бракеражная комиссия и Учреждение), действующей в целях осуществления контроля за правильной организацией питания, качеством приготовления пищи и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.
- 1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется Уставом МОУ Детского сада № 223, СанПин 2.3/2.3590-20, технологическими картами кулинарного изделия, примерным 20-ти дневным меню, ГОСТами.

2. Основные цели и задачи комиссии.

- 2.1. Контроль за реализацией требований к устройству, содержанию и организации режима питания в учреждении.
- 2.2. Осуществление контроля за своевременностью и качеством приготавливаемых в МОУ Детском саду блюд и кулинарных изделий, соблюдения требований технологий их приготовления.
- 2.3. Осуществление органолептической оценки приготовленных блюд, ее соответствие характеристикам, указанным в технологических картах.
- 2.4. Осуществление контроля за условиями хранения и качеством продукции, производственного изготовления (кисломолочные и хлебобулочные изделия, кондитерские изделия, соки, фрукты и т. д.) подлежащих выдачи с пищеблока для питания воспитанников.

3. Состав бракеражной комиссии по питанию

- 3.1. В состав бракеражной комиссии входят представители Учреждения в количестве не менее 3-х человек с включением в состав комиссии представителя Исполнителя контракта, утвержденных приказом заведующего МОУ Детского сада.

4. Содержание и формы работы.

Порядок работы бракеражной комиссии по питанию

- 4.1. Бракеражная комиссия по питанию ежедневно (каждый прием пищи) проводит органолептическую оценку приготовленной продукции в целом за блюдо в баллах соответственно с методикой проведения органолептической оценки качества продукции питания ГОСТ-Р –53104-2012 (*Приложение №1*).
- 4.2. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 4.3. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в чем должны быть проставлены дата, количество детей, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов.
- 4.4. Бракеражная комиссия до снятия проб проверяет документы, на продукты, используемые для приготовления пищи на текущий день.
- 4.5. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточной пробы.
- 4.6. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.
- 4.7. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).
- 4.8. Бракеражная комиссия берет пробу из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.
- 4.9. Результаты оценки готовности блюд, их качества, времени приготовления записываются в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции, по форме рекомендованной в приложении №8 СанПиН 2.3/2.3.590-20, за подписями всех членов бракеражной комиссии.

5. Права и обязанности членов бракеражной комиссии по питанию

- 5.1. Члены бракеражной комиссии по питанию МОУ Детского сада № 223 обязаны:
 - своевременно, добросовестно и объективно осуществлять свои полномочия;
 - находится на пищеблоке в спецодежде и сменной обуви;
- 5.2. Члены бракеражной комиссии по питанию МОУ Детского сада № 223 имеют право:
 - выносить на обсуждение конкретные обоснованные предложения по вопросам организации питания в МОУ Детском саду № 223.
 - Давать рекомендации, направленные на улучшение питания в МОУ Детском саду № 223.
 - Ходатайствовать перед администрацией о поощрении или наказании сотрудников, связанных с организацией питания в МОУ Детском саду № 223.

6. Заключительные положения

- 6.1. Члены комиссии работают на добровольной основе.

6.2. Члены комиссии несут персональную ответственность за выполнение возложенных на них функций и за вынесенные в ходе деятельности решения.

Настоящее положение введено в действие «01» марта 2021 г. и действует до отмены или замены его новым.

Положение разработано на 3 листах
заведующим МОУ Детского сада № 223

Т.А. Пятница

Сотрудники, участвующие в органолептической оценке, не должны иметь ограничений по медицинским показаниям (хронические заболевания и аллергия) и знать критерии качества продукции питания.

Для проведения органолептической оценки используют столовую посуду, столовые приборы и кулонный термометр.

Органолептическая оценка продукции питания детей дошкольного возраста включает в себя рейтинговую оценку внешнего вида, текстуры (консистенции), запаха и вкуса с использованием балльной шкалы: 5 баллов - отличное качество, 4 балла - хорошее качество, 3 балла - удовлетворительное качество и 2 балла - неудовлетворительное качество.

Требования к процедуре отбора и подготовке образцов

При органолептической оценке температура продукции общественного питания должна соответствовать температуре блюда (изделия) при их реализации.

Результаты оценки каждого образца продукции заносятся в журнал установленной формы и оформляются подписями всех членов бракеражной комиссии.

Процедура оценки

Рейтинговая оценка качества продукции питания проводится в целом за каждое блюдо.

Количество органолептических характеристик для продукции каждого вида бракеражная комиссия осуществляет по следующим характеристикам: внешний вид, текстура (консистенция), запах и вкус.

При оценке внешнего вида обращают внимание на его конкретные свойства, такие как цвет (основной тон и его оттенки, интенсивность и однородность), форма и ее сохранность в готовом блюде (изделии), состояние поверхности, вид на разрезе (разломе), правильность оформления блюда и др.

Оценка текстуры (консистенции) продукции

- визуально (например, видность жидкости при переливании, густота теста при размешивании ложкой);

- визуально и тактильно - прикосновением к продукту (изделию) столовым прибором (ложкой, вилкой) или поварской лопатой, а также приложением усилий - нажатием, надавливанием, прокалыванием, разрезанием (рыбные, мясные изделия, желе), размазыванием (паштет, крем, фарш, крем);

- тактильно в полости рта и в процессе пережевывания.

Оценку запаха проводят следующим образом: делают глубокий вдох, задерживают дыхание на 2 - 3 с и выдыхают. В ходе анализа устанавливают типичность запаха для блюда данного вида, оценивают качество отдельных характеристик запаха, если это предусмотрено, а также определяют наличие посторонних запахов. Для оценки блюд (изделий) с жидкой текстурой (консистенцией), например из мяса или рыбы, применяют "пробу из носа", для чего подогретый сок лопаткой глубоко в толщу изделия или центр блюда, а после краточного выдерживания быстро оценивают запах.

Оценку вкуса проводят следующим образом: порцию продукции помещают в ротовую полость, тщательно пережевывают и устанавливают типичность вкуса для блюда.

Методика проведения органолептической оценки качества продукции питания

Органолептическую оценку качества продукции питания в МОУ Детском саду № 223 проводят бракеражная комиссия назначенная приказом заведующего.

Сотрудники, участвующие в органолептической оценке, не должны иметь ограничений по медицинским показаниям (хронические заболевания и аллергия) и знать критерии качества продукции питания.

Для проведения органолептического анализа используют столовую посуду, столовые приборы и кухонный инвентарь.

Органолептический анализ продукции питания детей дошкольного возраста включает в себя рейтинговую оценку внешнего вида, текстуры (консистенции), запаха и вкуса с использованием балльной шкалы: 5 баллов - отличное качество, 4 балла - хорошее качество, 3 балла - удовлетворительное качество и 2 балла - неудовлетворительное качество.

Требования к процедуре отбора и подготовке образцов

При органолептической оценке температура продукции общественного питания должна соответствовать температуре блюда (изделия) при их реализации.

Результаты оценки каждого образца продукции заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

Процедура оценки

Рейтинговая оценка качества продукции питания проводится в целом за каждое блюдо.

Количество органолептических характеристик для продукции каждого вида бракеражная комиссия осуществляет по следующим характеристикам: внешний вид, текстура (консистенция), запах и вкус;

При оценке внешнего вида обращают внимание на его конкретные свойства, такие как цвет (основной тон и его оттенки, интенсивность и однородность), форма и ее сохранность в готовом блюде (изделии), состояние поверхности, вид на разрезе (изломе), правильность оформления блюда и др.

Оценка текстуры (консистенции) проводится:

- визуально (например, вязкость жидкости при переливании, густота соуса при размешивании ложкой);

- визуально и тактильно - прикосновением к продукту (изделию) столовым прибором (ножом, вилкой) и/или поварской иглой, а также приложением усилий - нажатием, надавливанием, прокалыванием, разрезанием (рыбные, мясные изделия, желе), размазыванием (паштет, икра, фарш, крем);

- тактильно в полости рта и в процессе пережевывания.

Оценку запаха проводят следующим образом: делают глубокий вдох, задерживают дыхание на 2 - 3 с и выдыхают. В ходе анализа устанавливают типичность запаха для блюда данного вида, оценивают качество отдельных характеристик запаха, если это предусмотрено, а также определяют наличие посторонних запахов. Для оценки блюд (изделий) с плотной текстурой (консистенцией), например из мяса или рыбы, применяют "пробу на нож", для чего подогретый нож вводят глубоко в толщу изделия или центр блюда, а после извлечения быстро оценивают запах.

Оценку вкуса проводят следующим образом: тестируемую порцию продукции помещают в ротовую полость, тщательно пережевывают и устанавливают типичность вкуса для блюда

(изделия) данного вида, анализируют качество отдельных характеристик вкуса, если это предусмотрено, а также определяют наличие посторонних привкусов.

Установление критериев качества

Оценка 5 баллов соответствует блюдам без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов.

Оценка 4 балла соответствует блюдам с незначительными или легкоустраняемыми недостатками. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно соленый вкус блюда (изделия) и т.д.

Оценка 3 балла соответствует блюдам с более значительными недостатками, но пригодным для реализации без переработки. К таким недостаткам относят подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая текстура (консистенция) мяса и т.д. Если вкусу и запаху блюда (изделия) присваивают оценку 3 балла, то независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем 3 балла.

Оценка 2 балла соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) со значительными дефектами: наличием посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму и т.д.

Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

Расчет оценки качества продукции

Общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее арифметическое значение оценок всех сотрудников, принимавших участие в оценке, с точностью до первого знака после запятой.

Особенности проведения органолептической оценки качества отдельных видов продукции общественного питания массового изготовления

Продукция	Как оценивают
Суп	<p>Для отбора пробы заправочных супов (щи, борщи, рассольники, солянки и др.) содержимое емкости (кастрюли) осторожно, но тщательно перемешивают и отливают в тарелку. Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Оценка супа проводят без добавления сметаны. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой (пример, наличие лука, петрушки и т.д.). Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Наконец, пробуют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она предусмотрена рецептурой.</p> <p>Основными показателями качества прозрачных супов являются прозрачность, концентрированный вкус, обусловленный наличием экстрактивных веществ (для мясных и рыбных бульонов) и запах. При органолептическом анализе прозрачных супов прежде всего обращают внимание на внешний вид бульона, его цвет, отсутствие взвешенных частиц, блесков жира. Все гарниры к супам пробуют отдельно, а те, которые при подаче заливают бульоном, еще и вместе с ним.</p>

Продукция	Как оценивают
	<p>При оценке качества супов-пюре содержимое емкости (кастрюли) тщательно перемешивают черпаком и отбирают пробу супа. Затем, выливая ее стружкой, оценивают текстуру (консистенцию): густоту, вязкость, однородность, а также наличие плотных частиц и цвет. После этого анализируют запах и пробуют суп. Гарнир к супам-пюре, который по рецептуре не протирается, пробуют отдельно.</p> <p>При органолептической оценке холодных супов оценивают их внешний вид и пробуют отдельно жидкую и плотную части. Плотную часть разбирают и определяют ее состав, проверяют тщательность очистки, правильность формы нарезки, текстуру (консистенцию) овощей, мясopодуков и рыбопродуктов. После этого пробуют суп вначале без сметаны и затем со сметаной.</p>