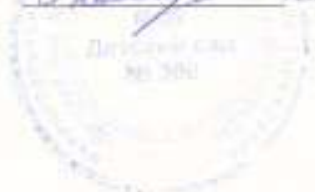


Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 208 Центрального района Волгограда»

400005, г. Волгоград, ул.им. 7-ой Гвардейской, 8 тел: 230257, moudetsad208@yandex.ru

Введено в действие
приказом заведующего
МОУ Детский сад № 208
от « 11 » января 2021 г. № 19
заведующий МОУ Детский сад № 208

 /Е.Г.Никитина/



Утверждено
на Совете МОУ Детский сад №208
протокол от « 11 » января 2021 г. № 1
председатель

Совета МОУ Детский сад № 208
 / Башмакова Г.В./

ПОЛОЖЕНИЕ

о создании и организации работы бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регулирует деятельность бракеражной комиссии как органа контроля за качеством питания воспитанников муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 208 Центрального района Волгограда») (далее - МОУ Детский сад № 208).

1.2. Бракеражная комиссия создается и действует в целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МОУ Детский сад № 208.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 27.10.2020г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20, настоящим Положением, приказом заведующего МОУ «Об организации питания воспитанников в МОУ Детский сад № 208, Порядком организации питания воспитанников в МОУ Детский сад № 208, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

1.4. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачеством готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.5. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. Ответственность за ознакомление возлагается на Третьякову Ирину Викторовну, старшую медицинскую сестру МОУ.

1.6. Настоящее Положение вступает в силу с момента его утверждения приказом заведующего и действует до замены новым.

2. Управление и структура бракеражной комиссии.

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего МОУ. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе заведующего МОУ.

2.2. В состав бракеражной комиссии входят:

- заведующий;
- старшая медицинская сестра;
- воспитатель (по согласованию)
- представитель организации, предоставляющий услугу по организации питания воспитанников.

3. Полномочия бракеражной комиссии.

3.1. Бракеражная комиссия, руководствуясь в своей деятельности Порядком организации питания воспитанников в МОУ Детский сад № 208 и настоящим Положением, проверяет качество оказываемых услуг, в том числе:

- знакомится ежедневно до снятия бракеража с документами, подтверждающими происхождение, качество и безопасность пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд на текущий день, контролирует условия хранения и сроки годности продуктов.

3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за:

- временем приготовления и качеством приготовленных в МОУ блюд и кулинарных изделий, соблюдением технологии их приготовления;
- наличием суточных проб;
- фактическим выходом одной порции каждого блюда;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему реализованных порций и количеству детей;
- проводит ежедневно органолептическую оценку приготовленных блюд в соответствии с характеристиками, указанными в технологических картах, результаты бракеража заносит в журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с приложением № 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), дает разрешение к выдаче блюд, подтверждая подписями всех членов бракеражной комиссии.

3.3. Бракеражная комиссия вправе выносить на рассмотрение администрации МОУ предложения по улучшению качества питания и культуры обслуживания.

3.4. Бракеражная комиссия отчитывается о своей работе на совещаниях при заведующем.

4. Содержание и формы работы.

4.1. Бракеражная комиссия в составе 3 человек ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

4.2. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню - требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи старшей медсестры, кладовщика, повара.

4.3. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тару с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

4.4. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

4.5. 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. При бракераже кулинарных изделий члены комиссии пользуются методикой органолептической оценки пищи (см. приложение № 1)

4.6. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах). Выдается (не выдается) разрешение к реализации блюда кулинарного изделия.

4.7. Разрешение на реализацию блюда кулинарных изделий не выдается, если имеются 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, портящие блюда и изделия.

В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группу до принятия необходимых мер по устранению замечаний. Если блюдо не допускается к раздаче, то бракеражная комиссия ставит свои подписи под записью «не разрешено».

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

4.9. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

4.10. 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.

4.11. 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).

5. Документация бракеражной комиссии.

7.1. Основной документацией бракеражной комиссии является журнал бракеража готовой пищевой продукции, который ведется по установленной форме.

7.2. Журнал бракеража готовой пищевой продукции должен быть прошит, пронумерован и скреплен печатью заведующего МОУ.


7.3. Хранится журнал бракеража готовой пищевой продукции у исполнителя Контракта.

6. Взаимодействие по функционалу.

8.1. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией МОУ Детский сад № 208, профсоюзным комитетом МОУ.

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

Срок действия данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

Положение разработано заведующим МОУ Детским садом № 208  Е.Г.Никитина

Методика проведения органолептической оценки качества продукции

1. Общие положения

- 1.1. Органолептический анализ проводится непосредственно в столовой общеобразовательной организации.
- 1.2. Члены бракеражной комиссии, участвующие в органолептической оценке, должны не иметь ограничений по медицинским показаниям (хронические заболевания и аллергия), владеть навыками оценки продукции и знать критерии качества.
- 1.3. Для проведения органолептического анализа используют столовую посуду, столовые приборы и кухонный инвентарь.
- 1.4. Каждый участник оценки должен быть обеспечен негазированной питьевой водой (рН - нейтральная, без вкуса и запаха, предпочтительно с известной жесткостью), восстанавливающей вкусовую и обонятельную чувствительность.
- 1.5. Метод органолептической оценки предназначен для объективного контроля качества приготовленных блюд и заключается в прямой рейтинговой оценке качества образцов продукции в целом и/или некоторых ключевых органолептических характеристик готовых блюд.

2. Требования к процедуре отбора и подготовке образцов

- 2.1. Качество приготовленных блюд по органолептическим показателям определяют для партии сразу после ее изготовления, перед раздачей.
- 2.2. Количество тестируемых порций продукции должно соответствовать количеству сотрудников, участвующих в ее оценке.
- 2.3. Оценка каждого образца осуществляется с сохранением порядка представления без возврата к ранее опробованным образцам.
- 2.4. При органолептической оценке температура приготовленных блюд должна соответствовать температуре блюда (изделия) при их реализации. Температура образца продукции и воды для полоскания рта, по возможности, должна быть одинаковой.
- 2.5. После оценки каждого образца сотрудники должны снимать оставшееся послевкусие, ополаскивая рот водой.

3. Процедура оценки

- 3.1. Рейтинговая оценка качества продукции столовой общеобразовательной организации может проводиться как в целом (общий уровень качества), так и по характеристикам (внешний вид, запах или вкус).
- 3.2. Количество и набор органолептических характеристик для продукции каждого вида определяет руководство предприятия в зависимости от целей контроля качества.
- 3.3. Для отдельных групп блюд количество оцениваемых показателей может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия). Например:
 - для кулинарных блюд, мучных кондитерских и булочных изделий может проводиться оценка 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).

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,).
- тактильно в полости рта и в процессе пережевывания.

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

3.5. Оценка запаха проводят следующим образом: делают глубокий вдох, задерживают дыхание на 2-3 с и выдыхают. В ходе анализа устанавливают типичность запаха для блюда (изделия, полуфабриката) данного вида, оценивают качество отдельных характеристик запаха, если это предусмотрено, а также определяют наличие посторонних запахов.

3.6. Оценка 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.

3.7. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: 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.

4. Органолептическая оценка первых блюд

4.1. Органолептическая оценка супов

4.1.1. Для отбора пробы заправочных супов (щи, борщи, рассольники 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.

4.1.2. 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.

4.1.3. При оценке качества супов-шоре содержимое емкости (кастрюли) тщательно перемешивают черпаком и отбирают пробу супа. Затем, выливая ее струйкой, оценивают текстуру (консистенцию): густоту, вязкость, однородность, а также наличие плотных частиц и цвет. После этого анализируют запах и пробуют суп. Гарнир к супам-шоре, который по рецептуре не протирается, пробуют отдельно. 4.1.4. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или

сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

4.2. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

4.2.3. 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.

4.2.4. Макароны 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.

4.2.5. 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.

4.2.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, 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.

4.2.7. 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. 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.

5. Общая оценка показателей качества продукции.

5.1. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям «доброкачественное», «недоброкачественное».

5.2. Оценка «разрешено» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции утвержденной рецептуре и другим показателям.

5.3. Оценка «не разрешено» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный запах и вкус, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию, неполновесные или другие признаки, порочащие блюдо или изделие. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой

пищи на группу до принятия необходимых мер по устранению замечаний. Если блюдо не допускается к раздаче, то бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче неразрешено».

5.4. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «не разрешено», данная бракеражной комиссии или другими проверяющими лицами, обсуждается на оперативных совещаниях при заведующем. Лица, виновные в недоброкачественном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности. За качество пищи несут ответственность: шеф-повар, повара, изготавливающие продукцию.

- 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 требованиями.
- Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.
- Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).
- 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, портящие блюда и изделия.
Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускается».

Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания: ГОСТ 31986-2012. (введен в действие приказом Росстандарта от 27.06.2013 № 196-ст).