


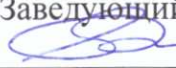
муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 332 Красноармейского района Волгограда»
(МОУ Детский сад № 332)

Адрес: 400112, г. Волгоград, ул. Пролетарская,37;
Телефон/факс: (8442) 67-46-36; e-mail: dou332@volgadmin.ru
ИНН/КПП 3448017193/ 344801001 ОГРН 1033401199149

Принято

На Совете
МОУ Детский сад № 332
Протокол № 4/2021 от
«11» января 2021 г.
Председатель Совета МОУ


Утверждаю

Заведующий МОУ Детский сад № 332
 Н.Ю. Бутенко
Введено в действие приказом заведующего
муниципального дошкольного образовательного
учреждения
«Детский сад № 332 Красноармейского
района Волгограда»
«24» января 2021 г. № 24-ОД

**ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии
муниципального дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад № 332 Красноармейского района Волгограда»**

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее положение регламентирует работу бракеражной комиссии муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 332 Красноармейского района Волгограда» (далее - бракеражная комиссия и Учреждение), действующей в целях контроля качества услуг оказываемых услуг исполнителем по осуществлению питания воспитанников МОУ Детский сад № 332.
- 1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется Федеральным законом от 30 марта 1999 г. N 52 "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года N 32, зарегистрировано в Минюсте России 11.11.2020 N 60833 об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года N 28, зарегистрировано в Минюсте России 18.12.2020 N 61573 об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20", ГОСТ 31986-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания», технологическими картами Уставом Учреждения

2. Основные цели и задачи комиссии

- 2.1. Цель работы комиссии: контроль за соблюдением требований технологии приготовления пищи.
- 2.2. Задачи комиссии:
 - осуществление контроля за своевременностью и качеством приготавливаемых в МОУ Детском саду блюд и кулинарных изделий, соблюдением требований технологий их приготовления;
 - контроль массы всех пищевых продуктов (штучных изделий, полуфабрикатов, порционных блюд, продукции к блюдам);
 - органолептическая оценка всей готовой пищевой продукции (состав, вкус, температура, запах, внешний вид, готовность);

- 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.
- 2.3. Возложение на комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам, не допускается.

3. Состав бракеражной комиссии

- 3.1. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с Положением формируется из числа работников организации, с включением в состав комиссии представителя Исполнителя контракта, утвержденных приказом заведующего организации.
- 3.2. В состав бракеражной комиссии входят:
- Председатель комиссии
- ответственный за организацию питания в МОУ (старшая медсестра, при наличии, заведующий хозяйством);
- Члены комиссии:
- заведующий Учреждения;
 - представитель исполнителя контракта (по согласованию);
- 3.3. Отсутствие отдельных членов комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций комиссии достаточно **не менее трех ее членов**.
- 3.4. Председатель комиссии является ее полноправным членом. В случае равенства голосов при голосовании в комиссии голос председателя является решающим.

4. Содержание, формы и порядок работы бракеражной комиссии

- 4.1. Бракеражная комиссия о питанию ежедневно (каждый приём пищи) проводит органолептическую оценку приготовленной продукции в целом за блюдо в соответствии с методикой проведения органолептической оценки качества продукции питания в соответствии с ГОСТ 31986-2012. «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания». (*приложение 1 к Положению*)
- 4.2. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно проводит бракеражную пробу до начала раздачи пищи с пищеблока за 30 минут до начала выдачи готовой пищи.
- 4.3. Для оценки контроля массы и органолептической оценки члены комиссии определяют фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления литража емкости кастрюли или котла (без учёта веса тары) на количество выписанных порций по меню. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций.
- 4.4. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания массы 10 порций (изделий). Полученная масса делится на 10 и вес одной порции должен соответствовать выходу блюда, указанного в меню (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).
- 4.5. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.
- 4.6. Работники организации обязаны содействовать деятельности комиссии: представлять затребованные документы, давать пояснения, предъявлять пищевые продукты, технологические емкости, посуду.

- 4.7. Результаты оценки готовности блюд, их качества, времени приготовления записываются в Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с приложением №4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

5. Права и обязанности членов бракеражной комиссии по питанию

- 5.1. Члены бракеражной комиссии по питанию Учреждения обязаны:
- своевременно, добросовестно и объективно осуществлять свои полномочия;
 - находится на пищеблоке в спецодежде и сменной обуви;
 - добросовестно выполнять возложенные функции: проводить контрольное взвешивание и органолептическую оценку;
 - фиксировать результаты контроля в журнале бракеража готовой пищевой продукции (по форме, рекомендованной в приложении №4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
- 5.2. Члены бракеражной комиссии по питанию Учреждения имеют право:
- выносить на обсуждение конкретные обоснованные предложения по вопросам организации питания воспитанников;
 - давать рекомендации, направленные на улучшение питания в Учреждении;
 - ходатайствовать перед администрацией о поощрении или наказании сотрудников, связанных с организацией питания в Учреждении.

6. Заключительные положения

- 6.1. Настоящее положение действует до отмены и замены новым.

Методика проведения органолептической оценки качества продукции питания

Органолептическую оценку качества продукции питания в Учреждении проводит 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.

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

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 сек. 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.

Критерии качества продукции

Характеристики продукции	Запись в журнале
Не имеет недостатков. Органолептические показатели соответствуют требованиям нормативных и технических документов	Оценка 5 баллов К раздаче допускается.

<p>Имеет незначительные или легкоустраняемые недостатки. Например: типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус; неравномерная форма нарезки; недостаточно соленый вкус и т. д.</p>	<p>Оценка 4 баллов К раздаче допускается.</p>
<p>Имеет значительные недостатки, но пригоден для реализации без переработки. В числе недостатков могут быть: подсыхание поверхности; нарушение формы изделия; неправильная форма нарезки овощей; слабый или чрезмерный запах специй; жидкость в салатах; жесткая текстура или консистенция мяса и т. д.</p>	<p>Оценка 3 баллов К раздаче допускается.</p>
<p>Имеет значительные дефекты: присутствуют посторонние привкусы или запахи; пересолено; недоварено; подгорело; утратило форму и т. д.</p>	<p>Оценка 2 баллов К раздаче не допускается.</p>

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

Продукция	Как оценивают
<p align="center">Суп</p>	<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. Оценку 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> <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 раздельно жидкую и плотную части. Плотную часть разбирают и определяют ее состав, проверяют тщательность очистки, правильность формы нарезки, текстуру (консистенцию)</p>

Продукция	Как оценивают
	овощей, мясопродуктов и рыбопродуктов. После этого пробуют суп вначале без сметаны и затем со сметаной.
Соус	Определяют консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем оценивают цвет, состав, правильность формы нарезки, текстуру наполнителей, а также запах и вкус
Вторые, холодные и сладкие блюда или изделия	Блюда и изделия с плотной структурой после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на тестируемые порции
Полуфабрикаты, изделия и блюда из тушеных и запеченных овощей	Отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом
Полуфабрикаты, изделия и блюда из отварных и жареных овощей	Вначале оценивают внешний вид: правильность формы нарезки, а затем текстуру (консистенцию), запах и вкус
Полуфабрикаты, изделия и блюда из круп и макаронных изделий	Продукцию тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних включений, наличие комков. макаронных изделий обращают внимание на их текстуру: разваренность и слипаемость
Полуфабрикаты, изделия и блюда из рыбы	Проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры; правильность подготовки полуфабрикатов – нарезку, панировку; текстуру; запах и вкус изделий
Полуфабрикаты, изделия и блюда из мяса и птицы	Оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: правильность формы нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглой согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда. Для мясных соусных блюд отдельно оценивают все его составные части: основное изделие, соус, гарнир; затем пробуют блюдо в целом
Холодные блюда, полуфабрикаты салатов и закусок	Особое внимание обращают на внешний вид блюда: правильность формы нарезки основных продуктов, их текстуру
Сладкие блюда	Учитывают групповые особенности блюд, а также: – у железированных блюд, муссов и кремов вначале определяют состояние поверхности, вид на разрезе или изломе и цвет. Кроме того оценивают способность сохранять форму в готовом блюде. Особое внимание обращают на текстуру, затем оценивают запах и вкус; – сладких горячих блюд (суфле, пудинги, гренки, горячие десерты) вначале исследуют внешний вид: характер поверхности, цвет и состояние корочки; массу на разрезе или изломе: пропеченность, отсутствие закала. Затем оценивают запах и вкус
Мучные кулинарные полуфабрикаты и изделия	Исследуют их внешний вид: характер поверхности теста, цвет и состояние корочки у блинов, оладьев, пирожков и т. д., форму изделия. Обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша его сочность, степень готовности, состав. Затем оценивают запах и в

Продукция	Как оценивают
Мучные кондитерские и булочные полуфабрикаты и изделия	Обращают внимание на состояние поверхности, ее отделку, цвет и состояние корочки, отсутствие отслоения корочки от мякиша, толщины и форму изделий. Затем оценивают состояние мякиша: пропеченности, отсутствие признаков непромеса, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала. После этого оценивают качество отделочных полуфабрикатов по следующим признакам: состояние кремовой массы, помады, желе, глазури, их пышность, пластичность. Далее оценивают запах и вкус изделия в целом

скреплено печатью

7 (семь) листов.

Заведующий
МОУ Детский сад № 332
И.Ю. Бутенко

