Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 5 общеразвивающего вида»

Подписан: Сквиряцкене Ирина Александровна
DN: C=RU, O="МДОУ ""Д/с №5""", CN=Сквиряцкене Ирина Александровна, E=det-sad_5@mail.ru
Основание: Я являюсь автором этого документа
Местоположение: место подписания
Дата: 2021.04.15 17:43:34+03'00'
Foxit Reader Версия: 10.1.1

УТВЕРЖДЕНО
приказом МДОУ «Д/с №5»
от 20.04.2017 № 01-13/80

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии

1. Общие положения.

1.1.Положение о бракеражной комиссии регулирует деятельность бракеражной комиссий в Муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 5 общеразвивающего вида» (далее – Учреждение)
1.2. В целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении создается и действует бракеражная комиссия.
1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.
1.5. Все блюда и кулинарные изделия, изготовляемые на пищеблоке Учреждения, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
1.4. Учреждение имеет Бракеражные журналы (приложение 1):
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья.
1.5. Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью учреждения.
1.6. «Журнал бракеража готовой продукции» хранится у медицинской сестры.
« Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья» хранится на складе и заполняется кладовщиком по мере поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав

2.1. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит бракеражная комиссия.
2.2. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего Учреждением на начало учебного года.
2.3.Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены методикой проведения данного анализа.
2.4.. В состав комиссии могут входить:

- заведующий Учреждения (председатель комиссии);
- заместитель заведующего;
- заведующий хозяйством;
- повара;
- медицинская сестра.

3. Деятельность комиссии.

3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
3.2. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда,

выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи технолога по питанию, кладовщика, повара.
3.3. Бракеражную пробу берут 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.
3.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции .
3.5. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).
3.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.
3.7. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
3.8. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.
3.9. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.
3.10. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают 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.
3.11. 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).
3.12. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

4. Методика органолептической оценки пищи.

4.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
4.2. 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.
4.3.Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
4.4. 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. Органолептическая оценка первых блюд.

5.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку.
5.2. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления.
5.3.Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.
5.4.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 силь-

но разваренных овощей и других продуктов).
5.5.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.
5.6.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.
5.7.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.
5.8.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.
5.9. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

6. Органолептическая оценка вторых блюд.

6.1.В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.
6.2.Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
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.
6.4.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.
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.
6.6.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.
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.

7.Критерии оценки качества блюд

7.1.Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые приготовлены в соответствии с технологией: соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.
7.2.Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют одно незначительное изменение в технологии приготовления, которое не привело к изменению вкуса, и которое можно исправить (недосолен, не доведен до нужного цвета и
др.).
7.3.Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют откло-

нения от технологии приготовления, что привело к изменению вкуса и качества, но которые можно исправить.
7.4. Оценка «неудовлетворительно» (брак) дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим изменения в технологии приготовления (посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия), которые невозможно исправить. Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».
Основание: Указание Главного государственного санитарного врача по РБ № С-112 от 20.02.2002 г.

8. Требования к оформлению документации.

8.1.Результаты текущих проверок бракеражной комиссии отражаются в журналах: бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, бракеража готовой кулинарной продукции и др.
8.2.Информация о выявленных членами бракеражной комиссии нарушениях фиксируется в актах проверок.

9.Заключительные положения.

9.1.Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.
9.2.Администрация Учреждения при установлении надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.
9.3.Администрация Учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

Приложение 1
к Положению о бракераже комиссии

Журнал бракеража поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в кг, л, шт)	Номер документа,подтверждающего безоасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов	конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Остаток поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов(в кг, л, шт)	Подпись ответственного лица	Условия хранения
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7

/*/ -указываются факты запрещения к реализации готовой продукции