

УТВЕРЖДЕНО  
приказом МБДОУ «Детский сад  
№ 11 «Сказка» ст. Георгиевской»  
от 11.01.2021 № 4-ОД

**Положение  
о бракеражной комиссии  
МБДОУ «Детский сад № 11 «Сказка» ст. Георгиевской»**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 11 «Сказка» станицы Георгиевской» (далее – Учреждение) в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН).

1.2. Бракеражная комиссия назначается приказом Учреждения сроком на один календарный год.

Изменения и дополнения к Положению оформляются в виде приложений, и вводятся в действие на основании приказа заведующего Учреждением.

1.3. В состав комиссии входят работники Учреждения (педагогические работники, младший обслуживающий персонал). При необходимости в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники Учреждения и приглашенные специалисты. Члены комиссии выполняют свои обязанности на общественных началах, без освобождения от основной работы.

Состав комиссии не менее 3-х человек, дополнительно включаются 2 человека (резерв).

1.4. Комиссия является контролирующим органом, который осуществляет контроль над качеством готовой кулинарной продукции.

**2. Основные задачи деятельности бракеражной комиссии**

2.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

2.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.

2.3. Предотвращение пищевых отравлений.

2.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

2.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.

2.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

**3. Функции бракеражной комиссии**

3.1. Комиссия ежедневно проверяет качество готовой кулинарной продукции, проведением органолептической оценки степени готовности блюд (приложение 1 к настоящему Положению), с отметкой в Журнале бракеража готовой пищевой продукции.

3.2. Комиссия периодически, но не реже одного раза в месяц, осуществляет контроль над закладкой основных продуктов и выхода готовых

блюдо. Результаты проверки отмечают в актах контроля над закладкой основных продуктов.

3.2.1. При контроле выдачи пищи на группы необходимо: не менее 5-ти порций блюда взвесить и разделить на количество взятых порций (на 5), на пищеблоке взвесить емкость с пищей, выданной на группу, разделив на количество порций, без учета веса емкости.

3.3. Комиссия производит списание невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия детей. Комиссия составляет акты на списание продуктов.

3.4. При выявлении нарушений комиссия составляет акт за подписью всех членов.

3.5. Комиссия осуществляет контроль над процессом приема пищи детьми:

- создание атмосферы (использование музыки, знакомство с блюдом, сервировка стола);

- оценка качества приема пищи детьми (количество оставшейся не съеденной пищи, причина).

3.6. Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, педагогических советах, заседаниях Совета родителей.

#### **4. Ответственность**

4.1. Члены комиссии несут ответственность за достоверность излагаемых фактов в Журнале бракеража готовой пищевой продукции, в актах контроля над закладкой основных продуктов, в актах на списание невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия воспитанников.

#### **5. Делопроизводство**

5.1. Руководитель учреждения своим приказом назначает ответственных лиц за ведение следующей документации:

- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, поступающих на пищеблок (Приложение № 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение № 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение № 2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение № 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- проведения С-витаминации третьих блюд;

5.2. В акте на списание невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия детей, отмечается:

- число, месяц, год, наименование блюда

- количество порций и выход в граммах

- причина невостребованных блюд количество отсутствующих детей

- какой группе были выданы невостребованные блюда на дополнительное питание

5.3. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел заведующему учреждением, на административное совещание, заседания педагогического совета, Совета родителей.

## Методика органолептической оценки степени готовности блюд

Под органолептической оценкой степени готовности блюд понимается определение таких показателей (внешний вид, вкус, аромат, консистенция блюда), которые дают возможность быстро определить качество пищи.

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи, лучше это проводить при дневном свете. Определяется внешний вид пищи, ее цвет. Затем определяется запах пищи. Этот показатель особенно важен, так как с помощью обоняния можно установить тончайшие изменения качества пищевых продуктов (особенно мяса, рыбы), связанные с начальными признаками порчи, когда другие установить еще не удастся. Запах определяют при той температуре, при которой употребляется данное блюдо. Для обозначения запахов используют термины: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, пригорелый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Указываются также и специфические запахи, подобные каким-либо продуктам.

Консистенция продуктов определяется органами осязания. Наибольшей чувствительностью обладают кончики пальцев, а также язык, небо, зубы. В процессе процеживания пищи определяют ее мягкость, жесткость, нежность, маслянистость, клейкость, мучнистость, крупнозернистость, рассыпчатость и т. д.

Вкус пищи, как и запах, устанавливается при характерной для нее температуре. Основные вкусовые ощущения: кислый, сладкий, горький, соленый.

При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности:

- из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде;
- естественно, вкусовая проба уже не проводится, если обнаружены внешние признаки разложения продукта (например, неприятный запах), а также в случае подозрения на недоброкачественность.

### Оценка первых блюд.

Первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

При оценке внешнего вида супов, борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение их в процессе варки (не должно быть сильно разваренных овощей, утративших форму нарезки). Целесообразно сравнить набор корневого и овощей (плотную часть первого блюда) с рецептурой по раскладке.

При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготовляемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

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 или пересола. У супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

#### Оценка вторых блюд.

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Соусным блюдам (гуляш, рагу) дается общая оценка.

При внешнем осмотре блюд обращать внимание на характер нарезки кусков мяса, равномерность порционирования, цвет поверхности и поджаренной корочки с обеих сторон изделия, толщину слоя, панировки. В изделиях из мяса и рыбы определяют цвет, как на поверхности, так и на разрезе, что позволяет выявить нарушения в технологии приготовления блюда.

Важным показателем является консистенция блюда, дающая представление о степени его готовности и отчасти о соблюдении рецептуры при его изготовлении (например, мажущая консистенция изделий из рубленого мяса указывает на добавление в фарш избыточного количества хлеба).

Степень готовности и консистенцию мясopодуктов определяют проколом вилкой, которая должна легко входить в толщину готового продукта.

При определении вкуса и запаха обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, она легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного 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 крошиться, сохранять форму нарезки.

Крупяные, мучные или овощные гарниры также проверяют по консистенции. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна отделяются друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, комков, посторонних примесей. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню-раскладке, что позволяет выявить недовложение.

Макаронные 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.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество чистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид и в цвет.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные 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, с частичками обгоревшего лука, имеет серый цвет, горьковато-неприятный вкус.