

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 16 с.Дуван муниципального района Дуванский район
Республики Башкортостан



Утверждаю:
Заведующий

Сафонова С.А.
Приказ № 67 от 05.09 2014 г.

Сафонова С.А.

от 05.09 2014 г.

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

«Принято»
Общим родительским
собранием
Протокол № 1 от 05.09.2014 г.

«Принято»
Общим собранием работников
Протокол № 1 от 29.08.2014 г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее - Положение) разработано для Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад №16 с. Дуван в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

1.2. Бракеражная комиссия - постоянно действующий орган, осуществляющий контроль за питанием.

1.3. Контроль за соблюдением порядка бракеража осуществляет бракеражная комиссия, в состав которой входят:

- заведующий (председатель комиссии);
- старшая медицинская сестра;
- повар.

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

2. Задачи

Определение качества продукции, предназначенная для использования в питании воспитанников дошкольного возраста:

- определение органолептических показателей;
- определение качества продукции в соответствии утвержденной рецептуре
- и другим показателям, предусмотренным требованиями.

3. Функции

Бракеражная комиссия дает оценку блюд и готовых кулинарных изделий по органолептическим показателям.

Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа:

Методика органолептической оценки пищи

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

3.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затасном 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.

3.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

3.4. 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.

Органолептическая оценка первых блюд

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

3.6. 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 сильно разваренных овощей и других продуктов).

3.7. 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.

3.8. 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.

3.9. 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. 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.

3.10. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

3.13. 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.

3.13. Макаaronные 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.

3.14. 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.

3.15. 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.

3.16. 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.

Критерии оценки качества блюд

3.17. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

3.18. «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

3.19. «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

3.20. «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

4. Права

Бракеражная комиссия имеет право ходатайствовать о привлечении лиц, виновных в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий к материальной и другой ответственности.

5. Ответственность

Ответственность за качество пищи несут заведующий детским садом (председатель бракеражной комиссии), старшая медицинская сестра, повар.

6. Делопроизводство

Оценка качества продукции оформляется подписями членов комиссии:

- заносится в журнал бракеража готовой продукции установленного образца;
- журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью;
- журнал должен храниться у старшей медицинской сестры.