

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД № 10 «ТЕРЕМОК»**

Введено в действие приказом
от 22.01.2015 г. № 6/1-ОД

ПОЛОЖЕНИЕ

**О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И МЕТОДИКЕ
ОЦЕНИВАНИЯ**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Термины и определения

Бракераж – процесс принятия решения о соответствии внешнего вида и вкусовых качеств продукции путем снятия пробы.

Бракеражная комиссия – уполномоченная группа работников, проводящая контроль качества выпускаемой продукции внутри образовательной организации.

Бракеражный журнал – журнал, в котором отмечаются все проверенные блюда и каждому ставится оценка.

Органолептическая оценка – обобщенный результат оценки качества товара (продукции), выполненный с помощью чувств человека.

Приемочный контроль – оценка и принятие решений о пригодности продукции к реализации.

1.1. Положение о Бракеражной комиссии (далее по тексту – Положение) разработано для муниципального казённого дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 10 «Теремок» (далее по тексту - учреждение) в соответствии с Уставом учреждения, требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется:

1) приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях» от 27.02.2007 г. за № 54;

2) Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях - СанПиН 2.4.1.3049-13, утвержденными постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 г. № 26;

3) Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов - СанПиН 2.3.6.1079-01;

4) Санитарными правилами «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» - СП 1.1.1058-01;

5) настоящим Положением.

1.3. Настоящее положение о бракеражной комиссии в определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и функционирования бракеражной комиссии.

1.4. Бракеражная комиссия создается и действует в целях осуществления контроля за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи, а также за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в учреждении.

1.5. Решения бракеражной комиссии («разрешено»/ «не разрешено») являются обязательными для исполнения всеми работниками учреждения, имеющими отношение к организации питания воспитанников.

1.6. Изменения и дополнения в настоящее Положение о бракеражной комиссии вносятся ее членами и утверждаются приказом руководителя учреждения в соответствии с Уставом учреждения.

1.7. Срок действия Положения о бракеражной комиссии не ограничен и действует до принятия нового.

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ

2.1. Целью работы бракеражной комиссии является осуществление помощи учреждению в организации сбалансированного и безопасного питания обучающихся в соответствии с предъявляемыми санитарно-эпидемиологическими требованиями.

2.2. Для достижения поставленной цели бракеражная комиссия решает следующую задачу:

- проведение приемочного контроля готовой продукции.

3. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ И ЕЁ СОСТАВ

3.1. Бракеражная комиссия создается приказом по учреждению сроком на один календарный год.

3.2. В состав бракеражной комиссии входят: медицинский работник, повар, кладовщик. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники учреждения, приглашенные специалисты, а также родители (законные представители) воспитанников.

3.3. Бракеражная комиссия из своего состава выбирает председателя, который является ответственным за ведение документации.

3.4. Бракеражная комиссия состоит из трёх человек.

4. КОМПЕТЕНЦИЯ

4.1. Бракеражная комиссия осуществляет органолептическую оценку готовой продукции и дает разрешение на ее выдачу к реализации и (или) запрет на выдачу.

4.2. Бракеражная комиссия проводит контроль наличия суточных проб, правильность их формирования и хранения.

4.3. Бракеражная комиссия имеет право:

- 1) в любой момент рабочего дня проводить контрольные действия;
- 2) не допускать к выдаче забракованную готовую продукцию;
- 3) составлять акты реализации лишних порций;

4) вносить предложения руководителю по вопросам организации питания воспитанников.

4.4. Бракеражная комиссия обязана:

1) проводить органолептическую оценку продукции в соответствии с пунктом 5 Положения;

2) соблюдать санитарно-гигиенические требования при снятии проб;

3) лица, проводящие бракераж сырой и готовой продукции должны знать свойства продуктов, и кулинарных изделий;

4) вести необходимую документацию.

5. ПОРЯДОК РАБОТЫ

5.1. Ежедневно за 15-20 минут до начала раздачи готовой пищи бракеражная комиссия в полном составе осуществляет оценку органолептических показателей и качества блюд (бракеражную пробу).

5.2. Перед началом работы члены бракеражной комиссии должны надеть специальную одежду, вымыть руки с мылом, тщательно ополоснуть их и насухо вытереть индивидуальным или бумажным полотенцем.

5.3. До снятия пробы бракеражная комиссия знакомится с утвержденным в установленном порядке меню-раскладкой, в котором должны быть проставлены дата, количество принимающих пищу, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов.

5.4. Бракераж проводится в присутствии изготовителя (повара, кондитера и т. п.).

5.5. Бракеражная комиссия оценивает соответствие первичной обработки сырья с учётом его вида и физического состояния требованиям технологических документов (технологических карт, сборников рецептов, технологических инструкций), правильность ведения технологического процесса, проверяет на раздаче условия хранения блюд и изделий, температуру их подачи (отпуска), определяет фактический вес штучных изделий, полуфабрикатов и отдельных компонентов, вносит предложения об улучшении вкуса блюд.

5.6. Бракеражная проба производится из общего котла после тщательного перемешивания в нем пищи. Для исследования пища берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюд, по которым можно судить о соблюдении технологии приготовления. Необходимо обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

5.7. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т. п.), затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

5.8. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой кулинарной продукции (далее – бракеражный журнал). Журнал должен быть пронумерован, пронумерован, скреплен печатью, подписью должностного лица и храниться на пищеблоке.

5.9. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

5.10. Замечания и нарушения, установленные бракеражной комиссией, заносятся в бракеражный журнал.

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

5.12. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда.

Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли (котла) на количество выписанных порций.

Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т. п. взвешивается вся кастрюля (котел), содержащая готовое блюдо, и после вычета массы тары делится на количество выписанных порций.

Проверка порционных вторых блюд производится путем взвешивания 3 порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 3 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускается отклонение +3 % от нормы выхода).

5.13. Для проведения бракеража на пищеблоке должны быть в наличии весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, 3 ложек, вилок, ножей, тарелка с указанием веса на обратной стороне, линейка.

6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД

6.1. Качество готовых блюд оценивается органолептическим методом (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция). В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям: 5 «отлично», 4 «хорошо», 3 «удовлетворительно», 2 «неудовлетворительно», (брак).

6.2. Критерии оценки.

Отличную оценку получает блюдо (изделие), которое приготовлено в соответствии с рецептурой и технологией производства и по органолептическим показателям отвечает продукту высокого качества.

Хорошая оценка допускает незначительные отклонения от установленных требований. Например, для салатов допустимы незначительные отклонения от цвета, запаха, вкуса, менее упругая консистенция; для первых блюд – менее характерный цвет жидкой части, наличие бесцветного или слабо окрашенного жира, правильная, но недостаточно равномерная нарезка овощей, характерный, но слабо выраженный запах, недостаточно выраженный вкус, слегка переваренные, но сохранившие форму овощи, слегка недосоленный бульон; для вторых блюд – незначительные отклонения от цвета, частично нарушенная форма нарезки, менее сочная, чем требуется консистенция, слабо выраженный запах.

Удовлетворительная оценка блюда (изделия) указывает на незначительные нарушения технологии приготовления, но допускающие его реализацию без переработки. Например, для салатов – наличие слабого или чрезмерного запаха специй, крупная или неравномерная нарезка, водянистая консистенция овощей, наличие помятых овощей, жидкости, несоблюдение соотношения компонентов, подсыхание поверхности; для первых блюд – наличие мутного жира, редкие блестки жира на поверхности молочных супов, переваренная крупа, макароны; для вторых блюд – бледный цвет корочки или коричневая подсыхающая поверхность, слегка подгоревшее блюдо, незначительная деформация овощей, жестковатая консистенция, излишне выраженный запах, легкий недосол, нарушенная форма изделий, неоднородный соус, несоблюдение соотношения компонентов.

Неудовлетворительной оценки заслуживает блюдо, если обнаружены дефекты, не допускающие его реализации. Например, для салатов отмечается сильное изменение цвета, непривлекательный внешний вид, мягкие увядшие овощи, отсутствие аромата заправки; для первых блюд – мутный, серый или бесцветный без блесков жира бульон в супах, плохо очищенный картофель, недоваренные овощи, крупы, запах пареных или сильно переваренных овощей, соленый вкус, привкус сырой крупы, непассерованной муки, чрезмерная кислотность капусты; для вторых блюд – сильно измененный цвет поверхности, изделия деформированы, неоднородная консистенция каш, посторонний запах, несладкий, несоленый или сильно пересоленный вкус, отстающая корочка, пересушенность или переувлажненность, на поверхности значительные трещины.

6.3. Если при органолептической оценке блюда (изделия) хотя бы один из показателей оценивается неудовлетворительно, блюдо бракуется и снимается с реализации. Если блюдо не доведено до готовности, бракеражная комиссия задерживает его выдачу на время, необходимое для доготовки.

6.4. Оценка блюду (изделию), полученная при бракераже, вносится в бракеражный журнал. Забракованное блюдо не допускается к выдаче, и в бракеражный журнал вносится запись «разрешено».

6.5. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

6.6. Методика проведения органолептической оценки пищи.

6.6.1. Первые блюда.

Для органолептической оценки блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве в тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, например, буровато-коричневая окраска борща может быть результатом неправильного тушения свеклы. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранность их в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму и сильно разваренных овощей и других продуктов).

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 отслаивающейся 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 свежему приготовленному блюду, кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую его часть, обращая внимание на аромат и вкус.

Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

В детском саду не должны разрешаться к выдаче блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

6.6.2. Вторые блюда

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

При внешнем осмотре обращают внимание на характер нарезки кусков мяса (поперек или вдоль волокон), цвет поверхности, наличие поджаристой корочки с обеих сторон изделия, толщину слоя панировки. В изделиях из мяса и рыбы цвет определяется как поверхности, так и в разрезе, что позволяет выявить в нарушении технологии приготовления блюда. Так, заветренная поверхность отваренных мясных продуктов свидетельствует о длительном хранении их без бульона, розовато-красный цвет на разрезе котлет говорит о недостаточной прожаренности или нарушении сроков хранения котлетного мяса.

Важным показателем, дающим представление о степени готовности блюда, является консистенция блюда (например, мажущаяся консистенция изделий из рубленого мяса указывает на добавление в фарш избыточного количества хлеба). Степень готовности и консистенция мясопродуктов, птицы и рыбы определяют проколом поварской иглой или деревянной шпилькой, которые должны легко входить в толщу готового продукта. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки. Мясо птицы должно быть мягким и легко отделяться от костей.

При наличии крупяных и мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Кашу распределяют тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. 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 обжарки.

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

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса пассированные коренья, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус, с частичками обгоревшей муки, имеет серый цвет, горьковато-неприятный вкус.

Ниже приводится характеристика органолептических свойств основных групп блюд (изделий):

Холодные блюда. В салатах и овощных закусках консистенция овощей характеризует степень их свежести, с которой связаны пищевая и биологическая ценность. Важны также цвет и внешний вид овощей, свидетельствующие о правильности хранения и технологической обработки. Измененный цвет овощей (с бурым оттенком) указывает на то, что измельченные овощи долго хранились открытыми на воздухе. По консистенции свежие сырые овощи должны быть упругими и сочными.

Супы. Основным показателем является вкус, определяемый концентрацией вкусовых веществ, которая достигается при использовании установленного количества основных продуктов, пряностей и приправ. В заправочных супах, в состав которых входит мучная пассеровка, жидкая часть должна быть нерасслоившейся, слегка сгущенной, без комков заварившейся муки. В прозрачных супах основное значение имеют цвет бульона, его прозрачность и консистенция гарниров, продукты которых должны быть мягкими, но сохранившими форму.

Блюда из овощей. В блюдах вареные овощи должны иметь характерный для данного вида, лишь слегка измененный тепловой обработкой. Нарезка овощей независимо от формы должна быть равномерной, консистенция – мягкой, сочной.

Блюда (изделия) из круп. Рассыпчатые каши должны иметь набухшие, мягкие, но сохранившие форму и упругость, отделяющиеся зерна крупы. У вязкой каши зерна крупы должны быть полностью набухшими, хорошо разварившимися, слипающимися. В горячем виде такая каша держится на тарелке горкой, не расплываясь. Цвет и вкус каши соответствуют данному виду крупы. Изделия из круп (котлеты, биточки, запеканки) должны сохранять требуемую форму, иметь мягкую, сочную консистенцию, запах, свойственный входящим в их состав продуктам.

Блюда из мяса. Важным показателем качества блюд из мяса наряду со вкусом и запахом, влияющими на другие свойства, в общей оценке является консистенция. По этому показателю мясо (куском) должно быть мягким, легко раскусывающимся, сочным. Консистенция изделий из рубленого мяса должна быть эластичной, рыхлой, сочной. Мажущаяся консистенция указывает на использование свежего хлеба или завышенного его количества.

Блюда из рыбы. Определяющие показатели рыбных блюд - вкус, запах и консистенция. Консистенция рыбы должна быть мягкой, сочной, но некрошливой. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного вида, с ярко выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная рыба - приятный, со слегка заметным привкусом свежего жира, на котором она жарилась.

Блюда из птицы. Одним из ведущих показателей является консистенция - она должна быть мягкой и сочной, обеспечивающей легкое отделение мяса от костей. Очень важно соблюдение правил порционирования тушек. Вкус мяса должен соответствовать виду птицы и установленному способу тепловой обработки.

Соусы. Качество соусов определяется цветом, концентрацией бульона и содержанием наполнителей. Кроме того, соусы должны иметь гладкую, нерасслоившуюся, умеренно густую консистенцию. В соусах с наполнителем важны правильное равномерное измельчение продуктов и соблюдение их соотношения с основной частью соуса.

Сладкие блюда. Основные органолептические показатели определяются видом блюда: кисели, желе должны иметь желеобразную однородную гладкую консистенцию; компоты- концентрацию сиропа, соотношение фруктов и жидкой части, установленные рецептурой.

Напитки. Качество чая, какао определяется ощущением степени концентрации, аромата и вкуса.

Мучные изделия. Консистенция мучных блюд из различных видов теста должна быть следующей: дрожжевого - эластичная, с хорошо развитой равномерной пористостью; песочного- мелкопористая, без закала, хрупкая, но не рассыпающаяся; блинного- рыхлая, эластичная

7. ДОКУМЕНТАЦИЯ

7.1. Бракеражная комиссия ведет следующую документацию:

- 1) Бракеражный журнал готовой кулинарной продукции (приложение 1);
- 2) акт списания не востребовавшихся порций (приложение 2);
- 3) акт проверки выхода одной порции блюда (приложение 3).