

## УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ Столбищенского  
детского сада «Акварелька»

 Д.Н.Хаматгалеева

Введено в действие приказом № 31  
от « 28 » 08 20 20 года

### **Положение** **о бракеражной комиссии** **Муниципального бюджетного дошкольного образовательного** **учреждения Столбищенского детского сада «Акварелька»** **Лаишевского муниципального района** **Республики Татарстан**

## **1. Общие положения**

- 1.1. Бракеражная комиссия создается приказом руководителя ДОУ на каждый год.
- 1.2. Комиссия создается из 3-х человек: председателя и 2-х членов комиссии (прошедших медосмотр).

Членами комиссии могут назначаться: от администрации – Заведующий, воспитатели, ст.медсестра, члены профсоюзного комитета.

- 1.3. Бракеражная комиссия создается в целях осуществления контроля за качеством приготовляемой пищи который проводится органолептическим методом. (см.Приложение).

## **2. Обязанности членов бракеражной комиссии**

- 2.1. Ежедневно до раздачи пищи детям необходимо проводить контроль за качеством приготовляемой пищи (согласно методике органолептической оценки пищи) и производить запись о проведенном контроле в бракеражном журнале готовой пищи.
- 2.2. Контролировать наличие документации, подтверждающей качество и безопасность продуктов питания, соблюдение сроков реализации.
- 2.3. Не допускать при организации питания детей включение в меню запрещенные блюда и продукты питания.
- 2.4. Контролировать выполнение правил соблюдения санитарно-эпидемиологических требований работниками пищеблока.
- 2.5. Контролировать наличие контрольных блюд и вывешенного меню, утвержденного руководителем учреждения.
- 2.6. Контролировать соблюдение сроков прохождения медосмотров и санитарно-гигиенического обучения работниками пищеблока.
- 2.7. Контролировать своевременное ведение всех журналов, документов и отчетов по организации питания.
- 2.8. Контролировать наличие в достаточном количестве кухонной и столовой посуды, оснащение столовой.

## **3. Права членов бракеражной комиссии**

- 3.1. Члены бракеражной комиссии имеют право осуществлять контроль за расходом и списанием продуктов питания.
- 3.2. Проводить контрольное взвешивание объема порций.
- 3.3. Требовать от работников пищеблока соблюдения санитарно-эпидемиологических требований при организации питания и соблюдения правил личной гигиены.
- 3.4. Требовать соблюдения 10-дневного меню.
- 3.5. Докладывать немедленно руководителю ОУ о допущенных нарушениях при организации питания.
- 3.6. Запретить раздачу пищи в случае некачественного приготовления блюд.
- 3.7. Выносить вопросы по организации питания на производственное совещание и составлять акты по проверке

### Рекомендации по организации контроля за доброкачественностью готовой пищи

Бракераж - контроль за качеством продукции, который проводят по мере готовности блюд органолептическим методом по следующим показателям: внешний вид, форма, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность, др.

Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом.

## 1. МЕТОДИКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ

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

1.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

1.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре. 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.

## 2. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПЕРВЫХ БЛЮД

2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся 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 загрязнённости.

2.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

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

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

2.5. 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.

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

### 3. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ВТОРЫХ БЛЮД

- 3.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая.
- 3.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
- 3.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.
- 3.4. Макаaronные 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.
- 3.5. 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 несоответствии рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.
- 3.6. 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, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а, следовательно, её усвоение.
- 3.7. 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. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

### КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД

1. **«Отлично»** - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;
2. **«Хорошо»** - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;
3. **«Удовлетворительно»** - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;
4. **«Неудовлетворительно»** - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.