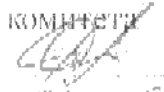


Согласовано
Председатель профсоюзного
комитета

Р.Ш.Ибрадов
« 01 » 09 2015 г.

Утверждаю
Заведующий МБДОУ
Детский сад «Ласточка»
 О.М.Шарипова
Приказ № 37 от 01.09.2015 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о Бракеражной комиссии МБДОУ Детский сад «Ласточка» с.Учпили

1. Общие положения

- 1.1. Положение о Бракеражной комиссии разработано для МБДОУ Детский сад «Ласточка» с.Учпили (далее - Учреждение) в соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 г. № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях» (далее СанПиН), Уставом Учреждения, в целях осуществления контроля организации питания детей в Учреждении.
- 1.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль доброкачественности готовой пищи, который проводится органолептическим методом, дает оценку качества приготовленных блюд, температуры горячих блюд при раздаче.
- 1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.
- 1.4. Выдачу готовой пищи детям проводят 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, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность.

2. Состав и организация работы

- 2.1. Бракеражная комиссия создается в начале учебного года и утверждается приказом заведующего Учреждением.
- 2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3 человек. В состав комиссии входят: заведующий, завхоз, воспитатель.
- 2.3. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа:
 - органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра пищи;
 - затем определяется запах пищи. Для обозначения используют эпитеты: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый;
 - специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный; вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее 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.

1. Органолептическая оценка первых блюд.

Для органолептического исследования 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 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). При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов (деловорожественное мясо и рыба дают мутные бульоны). При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосола, пересола. Не должны разрешаться блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом.

2. Органолептическая оценка вторых блюд.

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей. Биточки и котлеты должны сохранять форму после жарки. У крупяных, мучных и овощных гарниров проверяют консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределив кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней не обрубленных зерен, посторонних примесей, комков. Макаaronные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки и ложки. 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, наличием молока и масла в рецептуре. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов.

3. Критерии оценки качества блюд

1. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: запаху, внешнему виду, цвету, консистенции.

2. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям:

«Отлично» – блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

«Хорошо» – незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса, которые можно исправить;

«Удовлетворительно» – изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;

«Неудовлетворительно» – изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить, к раздаче не допускается, требуется замена блюда.

3. Продукция, выпускаемая промышленностью (соки, напитки, сырки и другие), оценивается как «доброкачественная» или «недоброкачественная».

4. Результаты бракеражной пробы записываются в бракеражный журнал установленного образца.

Положение рассмотрено и
принято на Общем собрании
работников МБДОУ Детский сад
«Ласточка» с.Учпили
Протокол № 1 31.08.2015 г.