

СОГЛАСОВАНО
Общим собранием работников
МБДОУ Детский сад № 3
«Гнездышко» г. Дюртюли
(протокол от 26.05.2021 № 3)



УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ Детский сад № 3
«Гнездышко» г. Дюртюли
И.М. Вахитова
И.М. Вахитова
20 21 г.

СОГЛАСОВАНО
выборным профсоюзным
органом
МБДОУ Детский сад № 3
«Гнездышко» г. Дюртюли
(протокол от 28.05.2021 № 44)

ПОЛОЖЕНИЕ о Бракеражной комиссии МБДОУ Детский сад № 3 «Гнездышко» г. Дюртюли

1. Общие положения

- 1.1. Положение о Бракеражной комиссии разработано для МБДОУ Детский сад № 3 «Гнездышко» г. Дюртюли (далее - Учреждение) в соответствии с СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания", утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 2, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28, «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» МР 2.3.6.0233-21 утв. Главным государственным санитарным врачом РФ от 02.03.2021, Уставом Учреждения, в целях осуществления контроля организации питания воспитанников 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 воспитанникам проводят только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

2. Состав и организация работы

- 2.1. Бракеражная комиссия создается в начале учебного года и утверждается приказом заведующего Учреждения.
- 2.2. В состав комиссии входят: заведующий, медсестра(при наличии), работники, член профсоюзного комитета Учреждения.
- 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.

2.3.1. 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 (недоброкачественное 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.

2.3.2. 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. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней не обрушенных зерен, посторонних примесей, комков. Макаронные 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, наличие 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

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

3.2. 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.

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

3.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца.

Пронумерован
прошнурован
и скреплен
2 (два)
Заведующий
И.М. Рому