

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 50 города Ставрополя
(МБДОУ детский сад № 50)

ПРИКАЗ

19. 08. 2024

№ 56

Об утверждении Положения о бракеражной комиссии
МБДОУ детского сада № 50

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 " Санитарно-эпидемические требования к организации общественного питания населения", Положением об организации питания детей в МБДОУ детском саду № 50

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Положение о бракеражной комиссии МБДОУ детского сада № 50 согласно приложению.

Заведующий

М. А. Маслова

**Положение
о бракеражной комиссии МБДОУ детского сада №50**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемические требования к организации общественного питания населения", Положением об организации питания детей в МБДОУ детском саду № 50.

1.2. Бракеражная комиссия (далее – Комиссия) создается с целью осуществления контроля за качеством питания детей.

2. Порядок создания Комиссии и ее состав

2.1. Численный состав комиссии до 5 человек.

2.2. В состав комиссии входят: заместитель по АХР, повар, медицинская сестра, другие работники ДОУ.

2.3. Персональный состав Комиссии утверждается приказом заведующего сроком на один год.

3. Полномочия Комиссии:

- проводит органолептическую оценку готовой продукции;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при раздаче готовой кулинарной продукции, проверяет выход блюд.
- при необходимости, составляет соответствующие акты по результатам проверки.

4. Формы работы комиссии

4.1. Комиссия проводит снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

Бракеражная проба берется из общего котла, после тщательного перемешивания пищи в котле.

Результаты заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции сразу после снятия пробы и оформляются подписями не менее трех членов комиссии членов Комиссии.

4.2. Органолептическая оценка (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность) дается на каждое блюдо отдельно .

4.3. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

4.4. Комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

4.5. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний, Комиссия вправе приостановить выдачу готовой продукции на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5. Методика органолептической оценки пищи

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

5.2. 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.

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

6. Органолептическая оценка первых блюд

6.1. 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.

6.2. 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).

6.3. 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.

6.4. 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,

6.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего, привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус.

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

7. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

7.3. 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.

7.4. 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 жарки.

7.5. 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 масла.

7.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. У плохо приготовленного соуса — горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

7.7. 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.

8. Ответственность Комиссии

Комиссия несет ответственность за невыполнение закрепленных за ней полномочий.