

Принято на общем собрании
трудового коллектива МБДОУ
«ДСКВ «Радуга»
Протокол № 2 от 12.01.16г

Утверждено
Заведующая МБДОУ
«ДСКВ «Радуга»
Мовчан И.Н.

Приказ № 13 от 14 01.16г.

Положение
о бракеражной комиссии МБДОУ «ДСКВ «Радуга» с. Замостье
Грайворонского района Белгородской области

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего ДОУ в начале учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.3. Выдача готовой продукции проводится 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, консистенция, жесткость, сочность и др.

1.4. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены методикой проведения данного анализа.

2. Методика органолептической оценки пищи

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

2.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый.

Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

2.4. 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.

3. Органолептическая оценка первых блюд

3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

3.2. 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).

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

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

3.5. 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.

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

4. Органолептическая оценка вторых блюд

- 4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.
- 4.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
- 4.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.
- 4.4. Макаaronные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.
- 4.5. 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 несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.
- 4.6. 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 имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение.
- 4.7. 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. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

5. Критерии оценки качества блюд

- 5.1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.
- 5.2. «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.
- 5.3. «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.
- 5.4. «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

ПРИКАЗ

от «12» января 2016 года

№ 13

**О создании бракеражной комиссии
на 2015-2016 учебный год**

В целях соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в школе

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в составе:

председатель: Загриценко Т.Н. старший воспитатель,

члены комиссии:

Мкртчян М.Б. – медсестра,

Серкова А.М. – повар,

Назаренко И.В. – педагог-психолог, председатель проф. комитета

Еременко А.Ю. – учитель-логопед.

2. Утвердить план работы комиссии на 2015-2016 учебный год (приложение 1).

3. Членам комиссии ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи.

4. Председателю комиссии ежеквартально представлять заведующей ДОУ отчет о результатах проведенной работы.

5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

заведующая МБДОУ

И. Мовчан

С приказом ознакомлены:

Загриценко Т.Н.

Загриценко Т.Н. старший воспитатель,

Мкртчян М.Б.

Мкртчян М.Б. – медсестра,

Серкова А.М.

Серкова А.М. – повар,

Назаренко И.В.

Назаренко И.В. – педагог-психолог, председатель проф.

Еременко А.Ю.

комитета

Еременко А.Ю. – учитель-логопед.

План работы бракеражной комиссии на 2015-2016 учебный год

Мероприятия в ОУ	Сроки выполнения	Ответственный
Проведение организационных совещаний	4 раза в год	Председатель комиссии
Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в квартал	Члены комиссии
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд, занесение данных в бракеражный журнал	Ежедневно	Члены комиссии:
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии повара
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд, занесение данных в бракеражный журнал	Ежедневно	Председатель комиссии члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Председатель комиссии члены комиссии
Разъяснительная работа с педагогами	2 раза в год	Председатель комиссии
Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
Отчет на Совете педагогов о проделанной работе комиссии	Декабрь, май	Председатель комиссии