

## ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ МБДОУ Д/С «АИСТ»

### I. Общие положения.

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с нормативно-методическими документами законодательства по разделу «Гигиена питания», методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях, утвержденные Минздравом ССР от 14.06.1984 г., «Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях» № 4265-87 от 13.03.1987 г., ФЗ от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов/ с изменениями от 30.12.2001г.; 10.01.2003г.; 30.06.2003г.; 22.08.2004г./, ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ /ст. 1728/ от 30.03.1999г., ГОСТами и ОСТами: ГОСТ Р 51074-97 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» ГОСТ Р 30602-92 «Общественное питание. Термины и определения», ГОСТ Р 30523-97 «Услуги общественного питания. Общие требования», ГОСТ Р 30524-97 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»; СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 1.2. В соответствии с Законом «Об образовании» ответственность за организацию питания несет руководитель образовательного учреждения, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания: работники пищеблока, кладовщик, медсестра, воспитатели, младшие воспитатели.
- 1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок работы бракеражной комиссии МБДОУ д/с «Аист» (далее Учреждение).

### II. Содержание работы бракеражной комиссии.

- 2.1. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего Учреждения на начало учебного года.
- 2.2. Контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- 2.3. Осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- 2.4. Осуществляют контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- 2.5. Проводят органолептическую оценку готовой пищи;
- 2.6. Проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;
- 2.7. Проводят просветительскую работу с педагогами и родителями воспитанников.

### III. Методика органолептической экспертизы пищи.

- 3.1. Органолептическую экспертизу начинают с внешнего осмотра образцов пищи.
- 3.2. Осмотр лучше проводить при дневном свете.
- 3.3. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет. 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.

- 3.4. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
- 3.5. 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.
- 3.6. Органолептическая оценка первых блюд.
  - 3.6.1. Первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку.
  - 3.6.2. Отмечается внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии приготовления.
  - 3.6.3. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.
  - 3.6.4. 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 пленок.
  - 3.6.5. 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.
  - 3.6.6. 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.
  - 3.6.7. 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.
  - 3.6.8. Не допускаются к выдаче блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.
- 3.7. Органолептическая оценка вторых блюд.
  - 3.7.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно.
  - 3.7.2. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая.
  - 3.7.3. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
  - 3.7.4. 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.
  - 3.7.5. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.
  - 3.7.6. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки.
  - 3.7.7. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.
  - 3.7.8. 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.

- 3.7.9. При подозрении на несоответствии рецептуре - блюдо направляется на анализ в лабораторию.
- 3.7.10. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой стружкой из ложки в тарелку.
- 3.7.11. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию.
- 3.7.12. 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.
- 3.8. 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.

#### **IV. Критерии оценки качества блюд**

4.1. После органолептической экспертизы выставляют оценки:

- *«Отлично»* - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;
- *«Хорошо»* - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и 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.

#### **V. Делопроизводство.**

- 5.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
- 5.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.
- 5.3. Администрация Учреждения при установлении стимулирующих надбавок вправе учитывать данные критерии оценки.
- 5.4. Администрация Учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.
- 5.5. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.