

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И МЕТОДИКЕ ОЦЕНИВАНИЯ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Термины и определения

Бракераж - процесс принятия решения о соответствии внешнего вида и вкусовых качеств продукции путём снятия пробы.

Бракеражная комиссия – уполномоченная группа работников, проводящая контроль качества выпускаемой продукции внутри образовательной организации.

Бракеражный журнал- журнал, в котором отмечаются все проверенные блюда и каждому ставится оценка.

Органолептическая оценка - обобщенный результат оценки качества товара (продукции), выполненный с помощью чувств человека.

Приемочный контроль - оценка и принятие решений о пригодности продукции к реализации.

1.1. Положение о Бракеражной комиссии разработано для МАДОУ «Детский сад № 36в соответствии с Уставом учреждения, требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется:

1) приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацию питания в общеобразовательных учреждениях» от 27.02.2007 г. за № 54;

2) Санитарно - эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в образовательных организациях – СанПиН 2.4.1.3049-13, Утверждёнными постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013г. № 26;

3) Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов – СанПиН 2.3.6.1079-01;

4) Санитарными правилами «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»- СП 1.1.1058-01;

5) настоящим Положением .

1.3. Настоящее положение о бракеражной комиссии определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и функционирования бракеражной комиссии.

1.4. Бракеражная комиссия создаётся и действует в целях осуществления контроля за качеством приготовления пищи, соблюдением технологического приготовления пищи, а также за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в учреждении.

1.5. Решения бракеражной комиссии («разрешено»/ «не разрешено») являются обязательными для исполнения всеми работниками учреждения, имеющих отношение к организации питания обучающихся.

1.6. Изменения и дополнения в настоящее Положение о бракеражной комиссии вносятся её членами и утверждаются приказом учреждения в соответствии с Уставом учреждения.

1.7. Срок действия Положения бракеражной комиссии не ограничен и действует до принятия нового.

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ

2.1. Целью работы бракеражной комиссии является осуществление помощи учреждению в организации сбалансированного и безопасного питания обучающихся в соответствии с предъявляемыми санитарно-эпидемиологическими требованиями.

2.2 Для достижения поставленной цели бракеражная комиссия решает следующую задачу:

- проведение приемочного контроля готовой продукции.

3. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ И ЕЁ СОСТАВ

3.1. Бракеражная комиссия создаётся приказом по учреждению сроком на один (календарный) год.

3.2. В состав бракеражной комиссии входят: (заведующая, воспитатели ДООУ)

3.3. Бракеражная комиссия из своего состава выбирает председателя, который является ответственным за ведение документации.

3.4. Бракеражная комиссия состоит из трёх человек.

4. КОМПЕТЕНЦИЯ

4.1. Бракеражная комиссия осуществляет органолептическую оценку готовой продукции дает разрешение на её выдачу к реализации или запрет на выдачу.

4.2. Бракеражная комиссия проводит контроль наличия суточных проб, правильность их оформления и хранения.

4.3. Бракеражная комиссия имеет право:

- 1) в любой момент рабочего дня проводить контрольные действия;
- 2) не допускать к выдаче забракованную готовую продукцию;
- 3) составлять акты лишних порций;
- 4) вносить предложения руководителю по вопросам организации питания обучающихся.

4.4. Бракеражная комиссия обязана:

- 1) проводить органолептическую оценку продукции в соответствии с пунктом 5 Положения;
- 2) соблюдать санитарно-гигиенические требования при снятии проб;
- 3) лица, проводящие бракераж сырой продукции и готовой продукции должны знать свойства продукции, и кулинарных изделий;
- 4) вести необходимую документацию.

5. ПОРЯДОК РАБОТЫ

5.1. Ежедневно за 20 минут до начала раздачи готовой пищи бракеражная комиссия в полном составе осуществляет оценку органолептических показателей и качества блюд.

5.2. Перед началом работы члены бракеражной комиссии должны надеть специальную одежду, вымыть руки с мылом, тщательно ополоснуть их и насухо вытереть индивидуальным или бумажным полотенцем.

5.3. До снятия пробы бракеражная комиссия знакомится с утвержденным в установленном порядке меню-раскладкой, в которой должны быть проставлены даты, количество принимающих пищу, суточная проба, полное наименование блюд, выход порций, количество наименований выданных продуктов.

5.4. Бракераж проводится в присутствии повара.

5.5. Бракеражная комиссия оценивает соответствие первичной обработке сырья с учётом его вида и физического состояния требованиям технологических документов (технологических карт, сборников рецептур, технологических инструкций), правильность ведения технологического процесса, проверяет на раздаче условия хранения блюд и изделий,

температуру их подачи, определяет фактический вес штучных изделий, полуфабрикатов и отдельных компонентов, вносит предложения об улучшении вкуса блюд.

5.6. Бракеражная проба проводится из общего котла после тщательного перемешивания в нем пищи. Для исследования пища берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюд, по которым можно судить о соблюдении технологии приготовления. Необходимо обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.

5.7. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчётливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

5.8. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован, скреплён подписью должностного лица и хранится на пищеблоке МАДОУ «Детский сад № 36»

5.9. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

5.10. Замечания и нарушения, установленные бракеражной комиссией, заносятся в бракеражный журнал.

5.11. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточной пробы.

5.12. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда.

Фактический объём первых блюд устанавливается путём деления ёмкости кастрюли (котла) на количество выписанных порций.

Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивается вся кастрюля (котёл), содержащая готовое блюдо, и после вычета массы тары делится на количество выписанных порций.

Проверка порционных вторых блюд производится путём взвешивания порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы порций, которая не должна быть меньше должной (допускается отклонение +3% от нормы выхода).

5.13. Для проведения бракеража на пищеблоке должны быть в наличии весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, ложек, вилок, ножей, тарелок с указанием веса на обратной стороне, линейка.

6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД

6.1. Качество готовых блюд оценивается органолептическим методом (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция). В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям: 5 «отлично», 4 «хорошо», 3 «удовлетворительно», 2 «неудовлетворительно» (брак).

6.2. Критерии оценки.

Отличную оценку получает блюдо, которое приготовлено в соответствии с рецептурой и технологией производства и по органолептическим показателям отвечает продукту высокого качества.

Хорошая оценка допускает незначительные отклонения от установленных требований. Например, для салатов допустимы незначительные отклонения от цвета, запаха, вкуса, менее упругая консистенция; для первых блюд – менее характерный цвет жидкой части, наличие бесцветного или слабо окрашенного жира, правильная, но недостаточно равномерная нарезка овощей, характерный, но слабо выраженный запах, недостаточно выраженный вкус, слегка переваренные, но сохранившие форму овощи, слегка недосолённый бульон; для вторых блюд -

незначительные отклонения от цвета, частично нарушенная форма нарезки, менее сочная, чем требуется консистенция, слабо выраженный запах.

Удовлетворительная оценка блюда указывает на незначительные нарушения технологии приготовления, но допускающие его реализацию без переработки. Например, для салатов – наличие слабого или чрезмерного запаха специй, крупная или неравномерная нарезка, водянистая консистенция овощей, наличие помятых овощей, жидкости, несоблюдение соотношения компонентов, подсыхание поверхности; для первых блюд – наличие мутного жира, редкие блестки жира на поверхности молочных супов, переваренная крупа, макароны; для вторых блюд – бледный цвет корочки или коричневая подсыхающая поверхность, слегка подгоревшее блюдо, незначительная деформация овощей, жестковатая консистенция, излишне выраженный запах, лёгкий недосол, нарушенная форма изделия, неоднородный соус, несоблюдение соотношения компонентов.

Неудовлетворительной оценки заслуживает блюдо, если обнаружены дефекты, не допускающие его реализации. Например, для салатов отмечается сильное изменение цвета, непривлекательный внешний вид, мягкие увядшие овощи, отсутствие аромата заправки; для первых блюд – мутный или бесцветный без блесков жира бульон в супах, плохо очищенный картофель, недоваренные овощи, крупы, запах пареных или сильно переваренных овощей, соленый вкус, привкус сырой крупы, непассерованной муки, чрезмерная кислотность капусты; для вторых блюд – сильно изменённый цвет поверхности, изделия деформированы, неоднородная консистенция каш, постоянный запах, несладкий, несолёный или пересолённый вкус, отстающая корочка, пересушенность или переувлажненность, на поверхности значительные трещины.

6.3. Если при органолептической оценке блюда хотя бы один из показателей оценивается неудовлетворительно, блюдо бракуется и снимается с реализации. Если блюдо не доведено до готовности, бракеражная комиссия задерживает его выдачу на время, необходимое для доготовки.

6.4. Оценка блюда, полученная при бракераже, вносится в бракеражный журнал. Забракованное блюдо не допускается к выдаче, и в бракеражный журнал вносится запись «не разрешено».

6.5. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

6.6. Методика проведения органолептической оценки пищи.

6.6.1. Первые блюда

Для органолептической оценки блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве в тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, например, буровато-коричневая окраска борща может быть результатом неправильного тушения свёклы. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

При оценке внешнего вида супа и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранность их в процессе (не должно быть помятых, утративших форму и сильно разваренных овощей и других продуктов).

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

При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличие горечи, не свойственной свежему приготовленному блюду, кислотность, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую его часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

В детском саду не должны разрешаться к выдаче блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

6.6.2. Вторые блюда

В блюдах, отпускающихся с гарниром и соусом, все составляющие части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

При внешнем осмотре обращают внимание на характер нарезки кусков мяса (поперек или вдоль волокон), цвет поверхности, наличие поджаристой корочки с обеих сторон изделия, толщину слоя панировки. В изделиях из мяса и рыбы цвет определяется как поверхности, так и в разрезе, что позволяет выявить в нарушении технологии приготовления блюда. Так, заветренная поверхность отваренных мясных продуктов свидетельствует о длительном хранении их без бульона, розовато-красный цвет разрезе котёл говорит о недостаточной прожаренности или нарушении сроков хранения котлетного мяса.

Важным показателем, дающим представление о степени готовности блюда, является консистенция блюда (например, мажущая консистенция изделий из рубленого мяса указывает на добавление в фарш избыточного количества хлеба). Степень готовности и консистенции мясопродуктов, птицы и рыбы определяют протокол поварской иглой или деревянной шпилькой, которые должны легко входить в толщу готового продукта. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для её вида с хорошо выраженным привкусом овощей, а жареная - приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки. Мясо птицы должно быть мягким и легко отделяться от костей.

При наличии крупяных и мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Кашу распределяют тонким слоем на тарелке, проверяя присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягким и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после обжарки.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество чистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус, с частичками обгоревшей муки, имеет серый цвет, горьковато-неприятный вкус.

Ниже приводится характеристика органолептических свойств основных групп блюд:

Холодные блюда. В салатах и овощных закусках консистенции овощей характеризуется степень их свежести, с которой связаны пищевая и биологическая ценность. Важны также цвет и внешний вид овощей, свидетельствующие о правильности хранения и технологической обработки. Измененный цвет овощей (с бурым оттенком) указывает на то, что измельченные

овощи долго хранились открытыми на воздухе. По консистенции свежие сырые овощи должны быть упругими и сочными.

Супы. Основным показателем является вкус, определяемый консистенцией вкусовых веществ, которая достигается при использовании установленного количества основных продуктов, пряностей и приправ. В заправочных супах, в состав которых входит мучная пассеровка, жидкая часть должна быть нерасслоившейся, слегка сгущенной, без комков заварившейся муки. В прозрачных супах основное значение имеют цвет бульона, его прозрачность и консистенция гарниров, продукты которых должны быть мягкими, но сохранившими форму.

Блюда из овощей. В блюдах варёные овощи должны иметь характерный для данного вида, лишь слегка изменённый тепловой обработкой. Нарезка овощей независимо от формы должна быть равномерной, консистенция - мягкой, сочной.

Блюда из круп. Рассыпчатые каши должны иметь набухшие, мягкие, но сохранившие форму и упругость, отделяющиеся зерна крупы. У вязкой каши зерна крупы должны быть полностью набухшими, хорошо разварившимися, слипающимися. В горячем виде такая каша держится на тарелке горкой, не расплываясь. Цвет и вкус каш соответствуют данному виду крупы. Изделия из круп (котлеты, биточки, запеканки) должны сохранять требуемую форму, иметь мягкую, сочную консистенцию, запах, свойственный входящим в их состав продуктам.

Блюда из мяса. Важным показателем качества блюд из мяса наряду со вкусом и запахом, влияющими на другие свойства, в общей оценке является консистенция. По этому показателю мясо (куском) должно быть мягким, легко раскусывающимся, сочным.

Консистенция изделий из рубленого мяса должна быть эластичной, рыбной, сочной.

Мажущаяся консистенция указывает на использование свежего хлеба или завышенного его качества.

Блюда из рыбы. Определяющие показатели рыбных блюд - вкус, запах и консистенция. Консистенция рыбы должна быть мягкой, сочной, но некрошливой. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного вида, с ярко выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная рыба - приятный, со слегка выраженным привкусом свежего жира, на котором она жарилась.

Блюда из птицы. Одним из ведущих показателей является консистенция - она должна быть мягкой и сочной, обеспечивающей лёгкое отделение мяса от костей. Очень важно соблюдение правил порционирования тушек. Вкус мяса должен соответствовать виду птицы и установленному способу тепловой обработки.

Соусы. Качество соусов определяется цветом, концентрацией бульона и содержанием наполнителей. Кроме того соусы должны иметь гладкую, нерасслоившуюся, умеренно густую консистенцию. В соусах с наполнителем важны правильное равномерное измельчение продуктов и соблюдение их соотношения с основной частью соуса.

Сладкие блюда. Основные органолептические показатели определяются видом блюда: кисели, желе должны иметь желеобразную однородную консистенцию; компоты - концентрацию сиропа, соотношение фруктов и жидкой части, установленные рецептурой.

Напитки. Качество чая, какао определяется ощущением степени концентрации, аромата и вкуса.

Мучные изделия. Консистенция мясных блюд из разных видов теста должна быть следующей: дрожжевое - эластичное, с хорошо развитой равномерной пористостью; Песочно- мелкопористая, без закала, хрупкая, но не рассыпающаяся; блинного - рыхлая, эластичная.

7. ДОКУМЕНТАЦИЯ

7.1. Бракеражная комиссия ведет следующую документацию:

- 1) Бракеражный журнал готовой продукции
- 2) акт списания не востребоваанных порций
- 3) акт проверки выхода одной порции блюда

Приложение № 2

Состав Бракеражной комиссии

ФИО	Должность	
Запашикова Людмила Анатольевна	Заведующая	Председатель комиссии
Беспалова ольга Владимировна	Воспитатель, Председатель ПК	Член комиссии
Короатева Оксана Владимировна	Воспитатель	Член комиссии

Приложение № 3

План работы бракеражной комиссии МАДОУ «Детский сад №36»
на 2017 год

Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
Проведение организационных совещаний	3 раза в год	Председатель комиссии
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Члены комиссии