

Принято на общем собрании

работников ГБДОУ д/с № 26

Протокол № 3 от 28.12.2020



Заведующий ГБДОУ д/с № 26

Каменская Т. В.

Приказ №235-од от 29.12.2020 г

Положение

о бракеражной комиссии

Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детского сада № 26 комбинированного вида Василеостровского района Санкт-
Петербурга

I. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего детского сада в начале учебного года на основании:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- Санитарных правил СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», с целью бракеража блюд и готовых кулинарных изделий.

Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке ГБДОУ д/с № 26 подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

1.2. В состав комиссии входят:

- заведующий ГБДОУ
- заведующий производством (шеф-повар);
- медицинская сестра диетическая
- зам.зав. по АХР
- зам. зав. по УВР;

1.3. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом (вкус, запах, внешний вид, цвет, консистенция).

1.4. При проведении бракеража руководствоваться технологическими картами блюда, кулинарного изделия.

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

II. Методика органолептической оценки пищи

2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи.

Осмотр лучше проводить при дневном свете.

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.

Первыми пробуют блюда с менее выраженными вкусовыми свойствами.

Проводящий органолептическую оценку пищи должен быть в меру сыт.

Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.

Запахи оценивают до определения вкуса пищи. Блюда с резким запахом следует исследовать в последнюю очередь. При определении запаха – произведите энергичный, глубокий, короткий вдох. Задержите дыхание на 2-3 минуты. Оцените запах, исходящий от продукта при затаенном дыхании: *Со знаком (+)*: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый; *Со знаком (-)*: пригорелый, гниlostный, кормовой, кислый, болотный; *Специфический запах*: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д. Произведите выдох, и при обнаружении запаха, не свойственного продукту, либо явного запаха порчи, запретите использование.

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

2.2. Органолептическая оценка первых блюд. 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.

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).

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.

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.

При определении вкуса 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.

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

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

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

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. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют наличие в ней посторонних примесей, комков. Оценивая консистенцию каши, сравнивают ее с запланированной по меню-раскладке. Например, если в меню значится каша гречневая рассыпчатая, а на самом деле она имеет вязкую консистенцию, то необходимо выяснить причину такого расхождения.

Макаронные изделия 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.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Если картофельное пюре разжижено, имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом. Обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные корни, 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, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение. 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.

2.4. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путем взвешивания порций, взятых при отпуске детям.

2.5. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции, с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции.

2.6. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у медицинской сестры диетической.

2.7. За качество пищи несут равнозначную ответственность заведующий образовательного учреждения и сотрудники от Исполнителя А.О. «Фирма Флоридан»: заведующий производством (шеф-повар) и повара, приготовляющие продукцию.

III. Критерии оценки качества блюд

31. Оценка качества блюд производится в числовом измерении: «5-отлично», «4-хорошо», «3-удовлетворительно», «2-неудовлетворительно» (брак)

Оценка "5" дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка "4" дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.).

Оценка "3" дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для раздачи.

Оценка "2" (брак) дается изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

3.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями 3 членов комиссии.

3.3. Оценка "3" и "2", данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на производственных совещаниях совета по питанию. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

IV. Документация бракеражной комиссии

5.1. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы (приложение №4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и оформляется подписями 3 членов комиссии.

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7	8

Примечание:

<*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

