



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ – ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЕНКА -
ДЕТСКИЙ САД № 1 СТАНИЦЫ КАЛИНИНСКОЙ**

ПРИКАЗ

от 10.01.2022

№ 13 /О.Д

станция Калининская

**О создании бракеражной комиссии по оценке готовой продукции
для питания воспитанников муниципального автономного
дошкольного образовательного учреждения – Центра развития
ребенка - детский сад № 1 станицы Калининской**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения норм питания, определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы, а так же обеспечения охраны жизни и здоровья воспитанников **п р и к а з ы в а ю :**

1. Утвердить состав бракеражной комиссии по оценке готовой продукции для питания воспитанников муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения – Центра развития ребенка - детский сад № 1 станицы Калининской (приложение №1).

2. Утвердить положение о бракеражной комиссии по оценке готовой продукции для питания воспитанников муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения – центра развития ребенка - детский сад № 1 станицы Калининской (приложение №2).

3. Контроль за выполнением настоящего приказа оставляю за собой.

4. Приказ вступает в силу со дня его подписания.

Заведующий МАДОУ – д/с № 1
Ст. Калининской



М. Н. Лившинская

ПРИЛОЖЕНИЕ №1

УТВЕРЖДЁН

приказом МАДОУ – д/с № 1 ст. Калининской
от 10.01.2022 № 13/0.9

СОСТАВ

бракеражной комиссии по оценке готовой продукции для питания
воспитанников муниципального автономного дошкольного
образовательного учреждения – центра развития ребенка - детский сад №1
станции Калининской

Должность	ФИО
Заведующий	Лившинская Маргарита Николаевна
Старший воспитатель	Яценко Марина Анатольевна
Зам. заведующего по АХР	Кривенко Нина Геворковна
Старшая медсестра	Хващевская Ольга Борисовна
Представитель родительской общественности (помощник воспитателя)	Биткина Татьяна Викторовна

ПРИЛОЖЕНИЕ № 2

УТВЕРЖДЁН

приказом МАДОУ – д/с № 1

ст. Калининской

от 10.01.22 № 13/0.д**Положение о бракеражной комиссии****I. Общие положения.**

1. Настоящее Положение регламентирует деятельность бракеражной комиссии в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении – Центре развития ребенка – детского сада № 1 станицы Калининской (далее – Учреждение).

Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20

2. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим организацию контроля за качеством питания воспитанников в Учреждении.

3. Решения бракеражной комиссии, утвержденные распорядительным актом Учреждения, являются обязательными для исполнения всеми работниками Учреждения, имеющими отношение к организации питания воспитанников.

4. Деятельность комиссии основывается на принципах:
- обеспечение безопасного и качественного приготовления, реализации и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания.

5. Комиссия является постоянно действующим органом.

II. Цель и задача

1. Целью бракеражной комиссии является обеспечение гарантий прав воспитанников на качественное питание и соблюдение технологического контроля в условиях Учреждения.

2. Для достижения поставленной цели бракеражная комиссия решает следующую задачу: осуществление приёмочного контроля (оценка объема, веса, качества и принятие решений о пригодности продукции к реализации).

3. Выявляет ответственных и виновных в допущении брака конкретных работников.

III. Функции бракеражной комиссии.

1. Проведение органолептической оценки степени готовности продукта.
2. Контроль выхода блюд в соответствии с массой порций, указанных в меню-раскладке; количества приготовленной пищи.
3. Ведение журналов бракеража готовой кулинарной продукции.

IV. Состав бракеражной комиссии.

1. Численный состав бракеражной комиссии – не менее 3 человек.

2. Состав бракеражной комиссии утверждается распорядительным актом Учреждения сроком на один учебный год.

3. В состав бракеражной комиссии входит руководитель Учреждения (далее—руководитель), который является председателем бракеражной комиссии.

4. При отсутствии руководителя в состав бракеражной комиссии входит старший воспитатель (заместитель заведующего).

V. Организация деятельности бракеражной комиссии.

1. Бракеражу подлежат все блюда, готовые к раздаче, в т. ч. соки и кисломолочные продукты.

2. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией.

3. Бракеражная комиссия проводит органолептическую оценку готовых блюд (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус блюда) (приложение 1).

4. Выход блюд контролируется путём определения общего объема приготовленной пищи количеству детей и объему разовых порций (приложение 2)

5. Результаты контроля оформляются ежедневно в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

6. Результаты контроля регистрируются всеми членами бракеражной комиссии на момент проверки.

7. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

8. В журнале бракеража готовой кулинарной продукции указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

9. Бракеражная комиссия и каждый из её членов несут персональную ответственность за качественное проведение контрольных функций и достоверное отображение их результатов в учётной документации.

10. Бракеражная комиссия имеет право вносить предложения руководителю по вопросам организации питания воспитанников.

VI. Права и обязанности бракеражной комиссии.

1. Члены комиссии обязаны осуществлять свои функции в специально выданной одежде (халат, головной убор, и т.д).

2. На заседания комиссии по вопросам расследования причин брака приглашать лиц, имеющих отношение к технологическим процессам или связанных с их нарушением.

3. Все работники учреждения обязаны оказывать членам бракеражной комиссии содействие в реализации их функций.

4. За нарушение Положения работники несут персональную ответственность

Методика органолептической оценки пищи.

Под органолептической оценкой пищи понимается определение таких показателей (внешний вид, вкус, аромат, консистенция блюда), которые дают возможность быстро определить качество пищи.

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи, лучше это проводить при дневном свете. Определяется внешний вид пищи, ее цвет. Затем определяется запах пищи. Этот показатель особенно важен, так как с помощью обоняния можно установить тончайшие изменения качества пищевых продуктов (особенно мяса, рыбы), связанные с начальными признаками порчи, когда другие установить еще не удастся. Запах определяют при той температуре, при которой употребляется данное блюдо. Для обозначения запахов используют термины: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, пригорелый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Указываются также и специфические запахи, подобные каким-либо продуктам.

Консистенция продуктов определяется органами осязания. Наибольшей чувствительностью обладают кончики пальцев, а также язык, небо, зубы. В процессе процеживания пищи определяют ее мягкость, жесткость, нежность, маслянистость, клейкость, мучнистость, крупнозернистость, рассыпчатость и т. д.

Вкус пищи, как и запах, устанавливается при характерной для нее температуре. Основные вкусовые ощущения: кислый, сладкий, горький, соленый.

При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности; из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; естественно, вкусовая проба уже не проводится, если обнаружены внешние признаки разложения продукта (например, неприятный запах), а также в случае подозрения на недоброкачественность.

Оценка первых блюд.

Первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Например, буровато-коричневая окраска борща может быть результатом неправильного тушения свеклы. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

При оценке внешнего вида супов, борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение их в процессе варки (не должно быть сильно разваренных овощей, утративших форму нарезки). Целесообразно сравнить набор кореньев и овощей (плотную часть первого блюда) с рецептурой по раскладке.

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 пленок.

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 отслаивания жидкости на его поверхности.

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

Оценка вторых блюд.

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Соусным блюдам (гуляш, рагу) дается общая оценка.

При внешнем осмотре блюд обращать внимание на характер нарезки кусков мяса, равномерность порционирования, цвет поверхности и поджаренной корочки с обеих сторон изделия, толщину слоя, панировки. В изделиях из мяса и рыбы определяют цвет, как на поверхности, так и на разрезе, что позволяет выявить нарушения в технологии приготовления блюда. Например, заветренная темная поверхность отварных мясных продуктов свидетельствует о длительном хранении их без бульона, розово-красный цвет на разрезе котлет говорит о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения фарша или мяса для котлет.

Важным показателем является консистенция блюда, дающая представление о степени его готовности и отчасти о соблюдении рецептуры при его изготовлении (например, мажущаяся консистенция изделий из рубленого мяса указывает на добавление в фарш избыточного количества хлеба).

Степень готовности и консистенцию мясoproductов определяют проколом поварской иглой или деревянной шпилькой, которые должны легко входить в толщину готового продукта.

При определении вкуса и запаха обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, она легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного 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 крошиться, сохранять форму нарезки.

Крупяные, мучные или овощные гарниры также проверяют по консистенции. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна отделяются друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, комков, посторонних примесей. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню-раскладке, что позволяет выявить недовложение.

Макаронные 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.

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

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, с частичками обгоревшего лука, имеет серый цвет, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает у ребенка аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, и ее усвоение.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
к Положению о бракеражной комиссии

Инструкция по измерению объёма блюд.

Объём первых блюд устанавливается на основании ёмкости кастрюли или котла и числа заказанных порций.

Масса вторых блюд (каши, пудинги и т.д.) определяется путём взвешивания всех порций в общей посуде с вычетом массы тары и учетом числа порций.

Из порционных блюд (котлеты, биточки, мясо птицы и т.д.) взвешиваются 10 порций вместе и выборочно 2-3 порции, устанавливается средняя масса одной порции.

Отклонения от нормы в одной порции не должны превышать $\pm 3\%$, но масса 10 порций должна соответствовать норме.