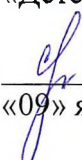


Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 39» г.Уссурийска Уссурийского городского округа  
(МБДОУ «Детский сад № 39»)

СОГЛАСОВАНО

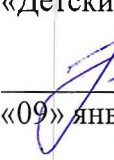
Председатель первичной профсоюзной  
организации МБДОУ  
«Детский сад № 39»

  
Н.В. Савенко  
«09» января 2017 г.



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 39»

  
Е.В. Симушкина  
«09» января 2017 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ  
о бракеражной комиссии**

муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения  
«Детский сад № 39» г.Уссурийска Уссурийского городского округа

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение разработано для Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детского сада № 39» (далее – Учреждение) в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами для ДОУ СанПиН 2.4.1.3049 – 13 от 29 мая 2013 г., № 28564.

1.2. Настоящее положение является локальным нормативным актом, регулирующим порядок оценки качества готовой кулинарной продукции и ее выдачи и на группы.

1.3. Бракераж готовой кулинарной продукции производит бракеражная комиссия. При проведении бракеража необходимо руководствоваться СанПиН 2.4.1.3049 – 13 и настоящим Положением.

1.4. Бракеражная комиссия назначается приказом заведующего с обязательным включением в её состав медицинского работника, шеф-повара (повара), представителя администрации Учреждения, представителя профсоюза в количестве пяти человек.

1.5. За качество готовой кулинарной продукции несут ответственность шеф-повар, повара.

**2. Функции бракеражной комиссии**

2.1. Вся готовая кулинарная продукция, изготавливаемая в Учреждении, подлежит обязательному бракеражу по мере ее готовности до начала раздачи ее в группы.

2.2. Оценка качества готовой кулинарной продукции заносится в бракеражный журнал (установленной формы) до начала ее раздачи на группы. Журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью, хранится на пищеблоке.

2.3. Оценка качества готовой кулинарной продукции производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, консистенции (согласно Приложению № 1). В зависимости от этих показателей дается оценка – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценка «отлично» дается такой готовой кулинарной продукции, которая соответствует по вкусу, цвету, запаху, внешнему виду и консистенции требованиям СанПиН 2.4.1.3049 – 13.

Оценка **«хорошо»** дается готовой кулинарной продукции, которая имеет один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.).

Оценка **«удовлетворительно»** дается готовой кулинарной продукции, которая имеет отклонения от требований СанПиН 2.4.1.3049–13, но пригодная для употребления.

Оценка **«неудовлетворительно»** дается готовой кулинарной продукции, имеющей недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вид и запах, резко пересоленная, резко кислая, горькая, недоваренная, недожаренная, подгорелая, утратившая свою форму, имеющей несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда.

2.4. Оценка качества готовой кулинарной продукции заносится в бракеражный журнал и оформляется подписями членов бракеражной комиссии. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией обсуждается на производственных совещаниях. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к ответственности.

2.5. В бракеражном журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом.

2.6. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, комиссия обязана направить блюдо на доработку или переработку и допускать к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.7. Ежедневно должна оставляться суточная проба готовых блюд. Отбор и хранение суточных проб находятся под постоянным контролем шеф-повара.

2.8. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся бракеражной комиссией, и принимаются на её заседании.

2.9. Срок данного положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

### Методика оценки пищи

Оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи, который лучше проводить при дневном свете. При осмотре определяют внешний вид пищи, ее цвет.

Затем определяется **запах пищи**. Этот показатель особенно важен, так как с помощью обоняния можно установить тончайшие изменения в запахе пищевых продуктов, особенно мяса и рыбы, связанные с начальными явлениями порчи, когда другими способами их установить не удастся. Запах следует определять при той температуре, при которой блюда употребляются. Лучше всего запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, пригорелый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается как селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

При помощи органов осязания определяется **консистенция** продуктов. Наибольшей чувствительностью обладают кончики пальцев, а также язык, нёбо, зубы. При прожевывании пищи определяют ее жесткость, сочность, нежность. Осязательными ощущениями, особенно языка, обусловлено восприятие маслянистости, клейкости, мучнистости, мягкости, прилипаемости, крупнозернистости, рассыпчатости и т.д.

**Вкус пищи**, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре. Основные вкусовые ощущения: кислый, сладкий, горький, соленый. Наибольшей чувствительностью к сладкому и соленому обладает кончик языка, к горькому — область его корня, к кислому — края.

При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяют в сыром виде; вкусовая проба не проводится при обнаружении признаков разложения в виде неприятного запаха, а также при подозрении, что данный продукт был причиной отравления.

#### *Оценка первых блюд*

Для оценки первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется небольшое количество в 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 используемого сырья, тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и разные загрязненности.

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). Целесообразно сравнить набор корней и овощей, увиденных при просмотре плотной части первого блюда, с рецептурой по раскладке.

При оценке в первую очередь 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, 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.

В детском учреждении не должно быть блюд с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и пр.

### ***Оценка вторых блюд***

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

При внешнем осмотре блюд обращают внимание на характер нарезки кусков мяса (поперек или вдоль волокон), равномерность порционирования, цвет поверхности, наличие 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. Так, заветренная темная поверхность отварных мясных продуктов свидетельствует о длительном хранении их без бульона, розово-красный цвет на разрезе котлет говорит о недостаточной прожаренности или нарушении сроков хранения котлетного мяса.

Консистенция блюда дает представление о степени готовности и отчасти о соблюдении рецептуры при его изготовлении (например, мажущая консистенция изделия из рубленного мяса указывает на добавление в фарш избыточного количества хлеба). Степень готовности и консистенцию блюд из мясoproductов, птицы и рыбы определяют проколом 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. Это особенно важно для рыбы, которая легко впитывает 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. Рыба должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют 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-раскладке, что позволяет выявить недовложение.

Макаронные 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.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отходов, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре блюдо следует направить на анализ в лабораторию.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой с ложки в тарелку. Если в соус входят пассерованные корни, лук, то 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 иметь приятный янтарный цвет. Плохо приготовленный соус с частичками пригоревшего лука имеет серый цвет, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает у ребенка аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи и ее усвоение.

### **Инструкция по измерению объема блюд.**

Объем первых блюд устанавливается на основании емкости кастрюли или котла и числа заказанных порций.

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

Из порционных блюд (котлета, 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.

### **Приложение № 3**

### **Инструкция по снятию суточной пробы.**

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100г.

Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре  $+2 - +6^{\circ}\text{C}$  в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи, даты и время приготовления, фамилии повара.

Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет шеф-повар, прошедший инструктаж.