УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МКДОУ д/с

№ 1 «Северянка» с.Аян

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.В. Чибыкова/

Пр .№4-03 от 09.01.2019г.

**Положение бракеражной комиссии**

**МКДОУ детский сад №1 «Северянка» с.Аян**

**Основные задачи бракеражной комиссии МКДОУ:**

1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.

3. Предотвращение пищевых отравлений.

4. Предотвращение желудочно – кишечных заболеваний.

5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

6. Обеспечении санитарии и гигиены на пищеблоке.

7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

**Содержание и формы работы.**

Все блюда и кулинарные изделия приготовляемые на пищеблоке МКДОУ, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 20 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню - требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порции, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи медсестры, повара. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь.

2. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал бракеража готовой кулинарной продукции установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медсестры.

* Дата и час изготовления блюда.
* Время снятия бракеража.
* Наименование блюда, кулинарного изделия.
* Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия.
* Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия.
* Подписи членов комиссии.
* Примечание.

3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

4. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям «соответствует», «несоответствует».

5. Оценка «соответствует» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по запаху, внешнему виду, цвету, консистенции утвержденной рецептуре и другим показателям.

6. Оценка «несоответствует» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный запах и вкус, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию, неполновесные или другие признаки, порочащие блюдо или изделие. В случае выявления каких- либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группу до принятия необходимых мер по устранению замечаний. Если блюдо не допускается к раздаче, то бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «неразрешено».

7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «несоответствует», данная бракеражной комиссии или другими проверяющими лицами, обсуждается на оперативных совещаниях при заведующем. Лица, виновные в «несоответствующем» приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности. За качество пищи несут ответственность: повара, изготавливающие продукцию.

8. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

9. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю, содержащей готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций при раздаче в групповую посуду.

10. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню – раскладке. Для определения правильности веса приготовленных изделий одновременно взвешивается 5-10 порций каждого вида изделий с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения + 3% от нормы выхода). Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

**Методика органолептической оценки пищи**

1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет. 2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, приятный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается : селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуры.

4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая

проба не проводиться в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищегого отравления.

**Органолептическая оценка первых блюд**

1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

2. 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).

3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

4. 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 все массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

5. 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.

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

**Органолептическая оценка вторых блюд**

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

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

3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют так же 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, что позволяет выявить недовложения.

4. Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделятся друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

5.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 в рецептуре молока и масла.

6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные морковь, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и масло или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение.

7. 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. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

Срок действия положения- 3 года.