



**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЛЯ ДЕТЕЙ-СИРОТ И ДЕТЕЙ, ОСТАВШИХСЯ БЕЗ
ПОПЕЧЕНИЯ РОДИТЕЛЕЙ, «ВАСИЛЬЕВСКИЙ ДЕТСКИЙ ДОМ»**

155926, Ивановская область, Шуйский район, с. Васильевское, ул. Школьная, д.1,
тел./факс (49351) 3-41-72, тел. 3-41-39, e-mail: vasilevo_dd@gov37.ivanovo.ru

ПРИКАЗ

«06 » марта 2017г.

№ 33-од

с. Васильевское

Об утверждении положения о бракеражной комиссии

Руководствуясь Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3259-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 09.02.2015г. № 8, в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи и выполнением санитарно-гигиенических требований в пищеблоке ОГКОУ Васильевский детский дом

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Положение о бракеражной комиссии ОГКОУ Васильевский детский дом (прилагается).
2. Ознакомить членов постоянно действующей бракеражной комиссии ОГКОУ Васильевский детский дом с Положением о бракеражной комиссии.

Директор учреждения:

А.М.Петров

**ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
ОГКОУ Васильевский детский дом**

1. Общие положения.

- 1.1. Бракеражная комиссия ОГКОУ Васильевский детский дом (далее – комиссия, Учреждение) создается в целях осуществления контроля за качеством поставляемых продуктов питания, соблюдением технологии приготовления пищи, качеством готовой пищи путем снятия пробы, организацией рационального питания воспитанников, соблюдением санитарно-гигиенических требований в пищеблоке.
- 1.2. Комиссия в своей деятельности руководствуется действующим законодательством Российской Федерации, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, сборниками рецептур, технологическими картами, государственными стандартами и техническими условиями, приказами директора Учреждения, а также настоящим положением.
- 1.3. Комиссия состоит из председателя и членов комиссии. Персональный состав комиссии утверждается приказом директора Учреждения.
- 1.4. Председатель комиссии осуществляет общее руководство ее деятельностью, распределяет обязанности между членами комиссии, несет персональную ответственность за выполнение задач, возложенных на комиссию.
- 1.5. Комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.
- 1.6. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.
- 1.6. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.
- 1.7. В случае выявления каких-либо нарушений члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению нарушений.

2. Основные задачи комиссии.

- 2.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
- 2.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.

- 2.3. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
- 2.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

3. Деятельность комиссии.

- 3.1. Комиссия ежедневно, за 15-20 минут до начала раздачи готовой пищи, приходит в пищеблок на снятие бракеражной пробы.
- 3.2. Предварительно комиссия знакомится с меню-требованием, в котором должны быть указаны: дата, количество детей, суточная пробы, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено директором Учреждения, стоять подписи кладовщика, повара.
- 3.3. 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.), затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.
- 3.4. Органолептическая оценкадается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).
- 3.5. Результаты бракеражной пробы заносятся в журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции.
- 3.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная комиссией, обсуждается на совещании при директоре Учреждения.
- 3.7. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и дисциплинарной ответственности.
- 3.8. Комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.
- 3.9. Комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции кащ, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций.
- 3.10. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности 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).
- 3.11. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две

ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

4. Методика органолептической оценки пищи.

4.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

4.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочно-кислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

4.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая пробы не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

5. Органолептическая оценка первых блюд.

5.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку.

5.2. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления.

5.3. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

5.2. 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).

5.3. 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.

5.4. 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.

5.5. 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, пересола.

5.6. 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.

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

6. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

6.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также 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 недовложение.

6.4. 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.

6.5. 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 на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

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

6.7. 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 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 крошащейся сохраняющей форму нарезки.

7. Критерии оценки качества блюд.

7.1. Оценка «отлично»дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые приготовлены в соответствии с технологией: соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

7.2. Оценка «хорошо»дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют одно незначительное изменение в технологии приготовления, которое не привело к изменению вкуса, и которое можно исправить (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.).

7.3. Оценка «удовлетворительно»дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от технологии приготовления, что привело к изменению вкуса и качества, но которые можно исправить.

7.4. Оценка «неудовлетворительно» (брак)дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим изменения в технологии приготовления (посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие не свойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия), которые невозможно исправить. Такое блюдо не допускается к раздаче, и комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

8. Требования к оформлению документации.

8.1. Результаты текущих проверок комиссии отражаются в журналах бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов или бракеража готовой кулинарной продукции.

8.2. Информация о выявленных членами комиссии нарушениях фиксируется в актах проверок.

9. Заключительные положения.

9.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

9.2. Администрация Учреждения при установлении надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов комиссии.

9.3. Администрация Учреждения обязана содействовать деятельности комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

9.4. Контроль за работой комиссии осуществляют директор Учреждения.