Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 120» г. Перми
(МАДОУ «Детский сад № 120» г. Перми)

ПРИКАЗ

15.07.2020 г. № 189

г. Пермь

О комиссии по бракеражу
готовых блюд на 2020 год

В целях осуществления приемочного контроля и регистрации результатов органолептического качества готовой продукции, в соответствии с п. 16.17. СанПиН 2.4.1.3049-13, в соответствии с «Положением об организации питания обучающихся в МАДОУ «Детский сад № 120» г. Перми

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Приказ от 27.11.2019 г. № 81 «О комиссии по бракеражу готовых блюд в 2019-2020 учебном году» считать утратившим силу.
2. Утвердить состав комиссии по бракеражу готовых блюд на 2020 год по адресу: г. Пермь, ул. Маяковского, 35:
   – председатель Задворная Н.В. - зам. заведующего – представитель администрации ДОУ,
   – член комиссии: мед. работник ГБУЗ ПК «ГДКП № 6»,
   – член комиссии: повар Заморина Т.В.
3. Утвердить состав комиссии по бракеражу готовых блюд на 2020 год по адресу: г. Пермь, ул. Маяковского, 46б:
   – председатель Задворная Н.В. - зам. заведующего – представитель администрации ДОУ,
   – член комиссии: мед. работник ГБУЗ ПК «ГДКП № 6»,
   – член комиссии: представитель ООО «Триумф» – шеф-повар Батуева Л.В.
4. Комиссии обеспечить бракераж готовых блюд с отметкой и росписью в журналах, оформленных в соответствии с Приложением 1.
5. Назначить зам. заведующего Задворную Н.В. ответственной за ведение бракеражного журнала.
6. Комиссии в своей работе использовать методические рекомендации по органолептической оценке пищи (Приложение 2). При нарушении технологии приготовлении пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.
7. На период отсутствия зам. заведующего Задворной Н.В. право проведения бракеража переходит к зам. заведующего Радостевой Н.С. и наоборот.
8. Контроль над исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий _____ М.В. Верхоланцева

Приложение 1
к приказу заведующего
от 15.07.2020 № 189

Форма журнала
бракеража готовой кулинарной продукции (образец)

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 бракеражной комиссии	Приме-чание <*>
1	2	3	4	5	6	7

Примечание:

<*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Приложение 2
к приказу заведующего
от 15.07.2020 № 189

Методические рекомендации по органолептической оценке пищи

1. Методика органолептической оценки пищи

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

Затем определяют запах пищи. Запах определяется при затаённом 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.

Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать, при характерной для р[illegible] температуре.

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

1. Органолептическая оценка первых блюд

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

При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощ[illegible] и других компонентов, сохранение ее 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 изготовляемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный характер 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 не протертых 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 в начале 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. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

При наличии крупяных и 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- 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 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.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные 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, 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 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. 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 кровящейся, сохраняющей форму нарезки.

ОСНОВАНИЕ: ГСЭ «Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». МЗ России, 2001 г.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД

1. **«Отлично»** - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;
2. **«Хорошо»** - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;
3. **«Удовлетворительно»** - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;
4. **«Неудовлетворительно»** - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

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

Оценка **«удовлетворительно»** и **«неудовлетворительно»,** данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при заведующем и планерках.

Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, кашеобразных и других нештучных блюд и изделий – путем взвешивания порций.