



УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
МАДОУ д/с № 10
от 17.10.2022 № 142 о/д

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖЕ ПИЩИ И БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад № 10 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением
познавательного-речевого развития детей» города Ишима

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. В целях осуществления качественного и систематического контроля за питанием детей и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче готовых блюд в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 10 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением познавательного-речевого развития детей» города Ишима (сокращённое наименование – МАДОУ д/с № 10, далее – Учреждение) создаётся и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией, Управляющим советом и профсоюзным комитетом Учреждения.

1.3. В своей деятельности бракеражная комиссия руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20), Методическими рекомендациями МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения», утверждённые Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 02.03.2021.

1.3. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке Учреждения, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

1.4. Учреждение имеет следующие Бракеражные журналы:

– «Журнал бракеража готовой пищевой продукции» (Приложение 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590 -20).

– «Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции» (Приложением 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

1.5. Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы, заверены подписью директора и скреплены печатью Учреждения. В бракеражных журналах не допускаются помарки, исправления, использование корректирующей жидкости. Ошибочная запись зачеркивается одной чертой так, чтобы можно было прочитать ошибочно написанное. Затем вписывается правильная запись (текст) с указанием даты исправления и подписи должностного лица, сделавшего исправление. В зависимости от исправления

существует три вида оговорок: «Исправленному верить», «Вписанному верить», «Зачеркнутое не читать».

1.6. Журнал бракеража готовой пищевой продукции хранится у медицинской сестры. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции хранится на складе и заполняется заведующим хозяйством по мере поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов.

II. БРАКЕРАЖНАЯ КОМИССИЯ

2.1. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит бракеражная комиссия.

2.2. Бракеражная комиссия создаётся приказом директора Учреждения на начало календарного года.

2.3. В состав комиссии входят: директор Учреждения (заместитель директора, старший воспитатель), повара, медицинская сестра.

2.4. Полномочия Бракеражной комиссии Учреждения:

2.4.1. Осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при хранении продуктов питания на пищеблоке.

2.4.2. Ежедневно следит за правильностью составления меню-требования.

2.4.3. Контролирует организацию работы на пищеблоке.

2.4.4. Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи.

2.4.5. Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

2.4.6. Присутствует (по графику) при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд.

2.4.7. Проводит органолептическую оценку готовой пищи в соответствии с методикой проведения (Приложение №1), с занесением результатов органолептической оценки в Журнал бракеража готовой пищевой продукции и заверяет оценку личными подписями членов комиссии.

2.4.8. При проведении бракеража комиссия руководствуется требованиями к технологии и качеству приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии с Технологическими картами приготовления блюд.

2.4.9. Проверяет соответствие объёмов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству детей (Приложение №2).

III. БРАКЕРАЖ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

3.1. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится бракеражной комиссией по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

3.2. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. **Выдача готовых блюд производится только после снятия пробы и записи в Журнале бракеража готовой пищевой продукции результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.** При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности пищи комиссия обязана снять блюдо с выдачи,

направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

3.3. За качество пищи несут ответственность директор Учреждения, (заместитель директора, старший воспитатель), (председатель бракеражной комиссии), повара, медицинская сестра.

МЕТОДИКА ПРОВЕДЕНИЮ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ

1. Органолептическую оценку начинают с **внешнего осмотра** образцов пищи, который лучше проводить при дневном свете. При осмотре определяют внешний вид пищи, её цвет.
2. 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 удаётся. Запах следует определять при той температуре, при которой блюда употребляются. Лучше всего запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: *чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, пригорелый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый*. Специфический запах обозначается как *селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов* и т.д.
3. При помощи органов осязания определяется **консистенция продуктов**. Наибольшей чувствительностью обладают кончики пальцев, а также язык, нёбо, зубы. При прожёвывании пищи определяют её *жёсткость, сочность, нежность*. Осязательными ощущениями, особенно языка, обусловлено восприятие *маслянистости, клейкости, мучнистости, мягкости, прилипаемости, крупнозернистости, рассыпчатости* и т.д.
4. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре. Основные вкусовые ощущения: *кислый, сладкий, горький, солёный*. Наибольшей чувствительностью к сладкому и солёному обладает кончик языка, к горькому — область его корня, к кислому — края.
5. 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.
6. **Органолептическая оценка первых блюд**
 - 6.1. Для органолептической оценки первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся 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.
 - 6.2. Следует обращать внимание на качество обработки используемого сырья, тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и разные загрязнённости.
 - 6.3. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение их в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму и сильно разваренных овощей, и других продуктов). Целесообразно сравнить набор корнеьев и овощей, увиденных при просмотре плотной части первого блюда, с рецептурой по раскладке.

6.4. При органолептической 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 плёнок.

6.5. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротёртых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

6.6. 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.

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

7. Органолептическая оценка вторых блюд

7.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Соусным блюдам (гуляшу, рагу) даётя общая оценка. При внешнем осмотре блюд обращают внимание на характер нарезки кусков мяса (поперёк 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 тёмная 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.

7.2. Консистенция блюда даёт представление о степени готовности и отчасти о соблюдении рецептуры при его изготовлении (например, мажущая консистенция изделий из рубленого мяса указывает на добавление в фарш избыточного количества хлеба).

7.3. Степень готовности и консистенцию блюд из мясопродуктов, птицы и рыбы определяют проколом поварской иглой или деревянной шпилькой, которые должны легко входить в толщу готового продукта.

7.4. 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. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная — приятный, слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Рыба должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

7.5. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню-раскладке, что позволяет выявить недовложение.

7.6. Макаaronные 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.

7.7. 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.

7.8. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой с ложки в тарелку. Если в соус входят пассированные корниья, 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 ребёнка аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи и её усвоение.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИЗМЕРЕНИЮ ОБЪЁМА БЛЮД

1. Объём первых блюд устанавливается на основании ёмкости кастрюли или котла и числа заказанных порций.
2. Масса вторых блюд (каши, пудинги и т.д.) определяется путём взвешивания всех порций в общей посуде с вычетом массы тары и учётом числа порций.
3. Из порционных блюд (котлеты, биточки, мясо птицы и т.д.) взвешиваются 10 порций вместе и выборочно 2-3 порции, устанавливается средняя масса одной порции.
4. Отклонения от нормы в одной порции не должны превышать + 3%, но масса 10 порций должна соответствовать норме.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОВЕДЕНИЮ С-ВИТАМИНИЗАЦИИ БЛЮД

1. В целях профилактики гиповитаминозов проводят искусственную С-витаминизацию в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 витаминизация блюд проводится с учётом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.
2. Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации.
3. Витаминизацию готовых блюд необходимо проводить непосредственно перед их раздачей. Искусственная С-витаминизация осуществляется из расчёта для детей от 1 до 3 лет – 35 мг, для детей от 3 до 6 лет – 50 мг на порцию.
4. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °С для компота и 35 °С для киселя.
5. Подогревать витаминизированные блюда не разрешается. Если необходим подогрев, то витаминизация блюд проводится после него. При витаминизации киселей аскорбиновую кислоту вводят в жидкость, в которой размешивают картофельную муку.
4. Ответственными лицами за С-витаминизацию Учреждении являются медицинские работники. Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в Журнал проведения С-витаминизации третьих и сладких блюд, где указывается время введения витамина С в третье блюдо и время выдачи блюда в группы.
5. Витаминизированное блюдо должно быть сразу роздано в группы, так как витамин С при длительном хранении разрушается.
6. Журнал проведения С-витаминизации должен быть пронумерован, прошнурован, заверен подписью директора и скреплён печатью Учреждения. В журнале не допускаются помарки, исправления, использование корректирующей жидкости. Ошибочная запись зачеркивается одной чертой так, чтобы можно было прочитать ошибочно написанное. Затем вписывается правильная запись (текст) с указанием даты исправления и подписи должностного лица, сделавшего исправление. В зависимости от исправления существует три вида оговорок: «Исправленному верить», «Вписанному верить», «Зачеркнутое не читать». Журнал С-витаминизации хранится один год.

**ИНСТРУКЦИЯ
ПО СНЯТИЮ СУТОЧНОЙ ПРОБЫ**

1. Суточная проба готовой продукции (все готовые блюда) отбирается стерильными или прокипяченными ложками в стеклянную стерильную посуду с плотно закрывающимися крышками. Все блюда помещаются в отдельную посуду, хранят не менее 48 часов при температуре +2...+ 6 °С в специально отведённом в холодильнике месте, на нижнем стекле.
2. Проба оставляется на 48 часов. Суточная проба отбирается в объеме:
 - Порционные блюда – в полном объёме.
 - Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 гр..
 - Порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляются поштучно, целиком (в объёме одной порции).
3. Посуду с пробой маркируют с указанием наименования приёма пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом (поваром Учреждения).

**ИНСТРУКЦИЯ
ПО СНЯТИЮ СУТОЧНОЙ ПРОБЫ**

1. Суточная проба готовой продукции (все готовые блюда) отбирается стерильными или прокипяченными ложками в стеклянную стерильную посуду с плотно закрывающимися крышками. Все блюда помещаются в отдельную посуду, хранят не менее 48 часов при температуре +2...+ 6 °С в специально отведённом в холодильнике месте, на нижнем стекле.

2. Проба оставляется на 48 часов. Суточная проба отбирается в объеме:

- Порционные блюда – в полном объёме.
- Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 гр..
- Порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляются поштучно, целиком (в объёме одной порции).

3. Посуду с пробой маркируют с указанием наименования приёма пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом (поваром Учреждения).