

СОГЛАСОВАНО:
Председатель ПК ДОУ
_____ Абальмасова Т. Г.
« 11 » января 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБ ДОУ д/с № 31
х. Тельман муниципального образования
Гулькевичский район
_____ Ильинова И. В.
Пр.№ 40 от « 11 » января 2021г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии МБ ДОУ д/с № 31 х. Тельман МО
Гулькевичский район

1.Общее положение

1.1. Настоящие положение о бракеражной комиссии МБ ДОУ д/с № 31 х. Тельман (далее соответственно - « Положение», « комиссия» и «организация») разработано в соответствии с СП 2.3/2.4.3590-20 « Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», ГОСТ Р 54607.1-2011 « Национальный стандарт РФ. Услуги общественного питания.

Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико – химическим испытаниям», ГОСТ Р 54607.2-2012 « Национальный стандарт РФ. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико – химических испытаний», ГОСТ 31986 – 2012 « Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

1.2 Настоящие положение определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности комиссии.

2. Порядок формирования комиссии

2.1.Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с Положением формируется из числа работников организации. Персональный состав комиссии утверждает заведующий организации приказом. В состав комиссии входят 4 члена:

2.1.1. Председатель – представитель администрации.

2.1.2. Члены комиссии:

-воспитатель;

-медицинский работник;

-заведующий хозяйством

2.2. Отсутствие отдельных членов комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функции комиссии достаточно не менее трех ее членов.

2.3. При необходимости в состав комиссии приказом заведующего организации могут включаться работники организации, чьи должности не указаны в пункте 2.1 настоящего Положения, а также специалисты и Эксперты, не являющиеся работниками организации.

2.4. Председатель комиссии является ее полноценным членом. В случае равенства голосов при голосовании в комиссии председателя является решающим.

3. Основные цели и задачи комиссии

3.1 Комиссия создается с целью осуществления постоянного контроля качества пищевой продукции, приготовленной на пищеблоке организации.

3.2. Задачи создания и деятельности комиссии:

- контроль массы всех пищевых продуктов (штучных изделий,

полуфабрикатов, порционных блюд, продукции к блюдам);

-органолептическая оценка всей готовой пищевой продукции (состав, вкус, температура, запах, внешний вид, готовность).

3.3. Возложение на комиссию иных поручений, не соответствующих цели и Задачам, не допускается.

3.4. Решения, принятые комиссией в рамках имеющихся у нее полномочий, Содержат указания, обязательные для исполнения всеми работниками организации либо, если в решениях прямо указаны работники организации, непосредственно которым они адресованы для исполнения.

4. Права , обязанности членов комиссии

4.1. Члены комиссии вправе:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания;

-ходатайствовать о поощрении или наказании работников пищеблоков;

-находиться в помещениях пищеблока для проведения бракеража готовой пищевой продукции.

4.2 Члены комиссии обязаны:

- ежедневно являться на бракераж готовой пищевой продукции за 15 минут до начала раздачи;

-добросовестно выполнять возложенные функции: отбирать пробы готовой пищевой продукции; проводить контрольное взвешивание и органолептическую оценку;

- выносить одно из трех обоснованных решений: допустить к раздаче, направить на доработку, отправить в брак;

- ознакомиться с меню, таблицами выхода и состава продукции, изучить технологические и калькуляционные карты приготовления пищи, качество которой оценивается;

-своевременно сообщить руководству организации о проблемах здоровья,

которые препятствуют осуществлению возложенных на них функций;

- осуществлять свои функции в халате, шапочке, перчатках, маске и обуви;
- присутствовать на заседании при заведующем по вопросам расследования причин брака готовой пищевой продукции;
- фиксировать результаты бракеража в учетных документах: в журнале бракеража готовой кулинарной продукции и акте (при выявлении брака).

5. Деятельность комиссии

5.1. Деятельность комиссии регламентируется настоящим Положением, действующими санитарными правилами, ГОСТами.

5.2. Для оценки контроля массы и органолептической оценки члены комиссии используют порядки, указанные в приложениях № 1 и 2 к настоящему Положению.

5.3. Работники организации обязаны содействовать деятельности комиссии: представлять затребованные документы, давать пояснения, предъявлять пищевые продукты, технологические емкости, посуду.

6. Заключительные положения

6.1. Члены комиссии работают на добровольной основе.

6.2. Члены комиссии несут персональную ответственность за выполнение возложенных на них функций и за вынесенные в ходе деятельности решения.

6.3. Заведующий организации вправе учитывать работу членов комиссии при премировании.

Положение № 1
к Положению о бракеражной комиссии
МБДОУ д/с 31 х. Тельман
муниципального образования
Гулькевичский район

ПОРЯДОК

оценки контроля массы готовых пищевых продуктов

Для контроля средней массы блюда надо взять электронные или циферблатные весы с ценой деления 2 г и взвесить на них количество продукции, указанной в таблице 1. Затем фактические показатели средней массы продукции надо сравнивать с нормами выхода, которые указаны в меню.

Если масса имеет отрицательные отклонения, то продукция не допускается к реализации. При внесении решения учитывается допустимый предел отклонения, то продукция не допускается к реализации. При вынесении решения учитывается допустимый предел отклонения, указанный в таблице 2.

Таблица 1. Количество продукции, отбираемое для контрольного взвешивания

Что взвешивают	В каком количестве
Штучные полуфабрикаты, кулинарные, кондитерские и булочные изделия	10 шт.
Блюда: - из мяса, мяса птицы, рыбы с гарнирами и соусами; - из картофеля, овощей и бобовых; - из круп и макаронных изделий с соусом и сметаной; - из яиц, творога со сметаной или соусом; - мучные с со сметаной и иными продуктами. А так же: - холодные и горячие закуски; - супы без мяса, мяса рыбы и птицы; - десерты, сладкие блюда с сахаром, сиропом, соусом или иными продуктами.	3 порции
Сливочное масло, сметана, соусы	10-20 порций
Голубцы, кабачки, помидоры и другие	2

Что взвешивают	В каком количестве
фаршированные овощи	порции
Супы с мясом, мясом птицы, рыбой	10 порций
Сладкие супы с фруктами, гарнирами, сметаной	3 порции
Бутерброды	10 шт.
Котлеты, биточки, бифштексы, шницели, тефтели из мяса, мяса птицы, рыбы, сладкие блюда, пирожки и другие кулинарные изделия, в том числе порционируемые.	10 шт. или порций
Горячие и холодные напитки собственного производства, соки.	3 порции
Коктейли собственного производства	2 порции

Таблица 2. Предел допускаемых отрицательных отклонений массы пищевой продукции

Масса кулинарных полуфабрикатов и изделий, блюд, напитков, г. или мл.	Предел допускаемых отрицательных отклонений	
	%	г или мл
Св. 5 до 50 включ.	10	-
Св. 50 – 100 включ.	-	5
Св. 100- 200 включ.	5	-
Св. 200 – 300 включ.	-	10
Св. 300 – 500 включ.	3	-
Св. 500 – 1000 включ.	-	15

--	--	--

Положение № 1
к Положению о бракеражной комиссии
МБДОУ д/с 31 х. Тельман
муниципального образования
Гулькевичский район

ПОРЯДОК органолептической оценки блюд

Для дачи органолептической оценки из общей емкости с готовой пищевой продукцией отбирают бракеражную пробу для каждого члена комиссии в объеме:

- 3 – х ложек – жидкой продукции. Содержимое емкости, в которых готовили пищу, перемешивают и отбирают образец продукции на тарелку. У каждого члена комиссии в тестируемой пробе должны содержаться все основные компоненты блюда;
- одного изделия или блюда – продукция плотной консистенции.

Блюда и изделия сначала оценивают внешне, а затем нарезают на общей тарелке на тестируемые порции.

Для дачи органолептической оценки используют методику, указанную в таблице 1. Сначала оценивают блюда, имеющие слабовыраженный запах и вкус, затем приступают к продукции с более интенсивными показателями, сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь. При дегустации проб продукции сохраняют порядок их представления без возврата к ранее дегустируемым пробам. после оценки каждого образца снимают послевкусие, используя нейтрализующие продукты (белый хлеб, сухое пресное печенье, молотый кофе или негазированную питьевую воду).

Оценку продукции дает каждый член комиссии с помощью характеристик, которые установлены в таблице 2. Общую оценку качества готовой продукции рассчитывают как среднее арифметическое значение оценок всех членов комиссии с точностью до одного знака после запятой. В случае обнаружения недостатков или дефектов оцениваемой продукции проводят снижение максимально возможного балла в соответствии с рекомендациями, приведенными в Приложении Б к ГОСТ 31986 – 2012.

Таблица 1. Методика проведения оценки продукции

Продукция	Как оценивают
	Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют.

Суп	Оценку супа проводят без добавления сметаны. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой, например наличие лука или петрушки. Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезку, вкус. Затем пробуют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она предусмотрена рецептурой.
Соус	Определяют консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем оценивают цвет, состав, правильность формы нарезки, текстуру наполнителей, а также запах и вкус.
Вторые , холодные и сладкие блюда или изделия	Блюда и изделия с плотной структурой после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелки на тестируемые порции
Полуфабрикаты, изделия и блюда из тушеных и запеченных овощей	Отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом
Полуфабрикаты, изделия и блюда из отварных и жареных овощей	Вначале оценивают внешний вид: правильность формы нарезки, а затем текстуру (консистенцию), запах и вкус
Полуфабрикаты, изделия и блюда из круп и макаронных изделий	Продукцию тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их текстуру: разваренность и слипаемость
Полуфабрикаты, изделия и блюда из рыбы	Проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры; правильность подготовки полуфабрикатов – нарезку, панировку, текстуру, запах и вкус изделий
Полуфабрикаты, изделия и блюда из мяса и птицы	Оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: правильность формы нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглой согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда. Для мясных соусных отдельно оценивают все его составные части: основное изделие, соус, гарнир; затем

	пробуют блюдо в целом
Холодные блюда, полуфабрикаты салатов и закусок	Основное внимание обращают на внешний вид блюда: правильность формы нарезки основных продуктов, их текстуру
Сладкие блюда	Учитывают групповые особенности блюд, а также: - сладкие горячие блюда (суфле, пудинги, гренки, горячие десерты) вначале исследуют внешний вид: характер поверхности, цвет и состояние корочки; массу на изломе: пропеченность, отсутствие закала. Затем оценивают запах и вкус
Мучные кулинарные полуфабрикаты и изделия	Исследуют их внешний вид : характер поверхности теста, цвет и состояние корочки у блинов, оладьев, пирожков и т. д. форму изделия. Обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша: его сочность, степень готовности , состав. Затем оценивают запах и вкус
Мучные кондитерские и булочные полуфабрикаты и изделия	Обращают внимание на состояние поверхности, ее отделку, цвет и состояние корочки , отсутствие отслоения корочки от мякиша, толщину и форму изделий. Затем оценивают состояние мякиша: пропеченность, отсутствие признаков непромеса, характер плотности, эластичность, свежесть, отсутствие закала. Далее оценивают запах и вкус изделия в целом.

Таблица 2. Методика дачи оценки продукции

Характеристика продукции	Балл и оценка
Не имеет недостатков. Органолептические показатели соответствуют требованиям нормативных и технических документов	5 баллов (отлично)
Имеет незначительные или легкоустраняемые недостатки.	4 балла (хорошо)

<p>Например: типичные для данного вида продукции, но слабовыраженный запах и вкус; неравномерная форма нарезки; недостаточно соленый вкус и т. д.</p>	
<p>Имеет значительные недостатки, но пригодный для реализации без переработки. В числе недостатков могут быть: подсыхание поверхности; нарушение формы изделия; неправильная форма нарезки овощей; слабый или чрезмерный запах специй; жесткая текстура или консистенция мяса и т. д.</p>	<p>3 балла (удовлетворительно)</p>
<p>Имеет значительные дефекты: присутствуют посторонние привкусы или запахи; пересолено; недоварено; подгорело; утратило форму и т. д.</p>	<p>2 балла (неудовлетворительно)</p>