

Исполнительный комитет муниципального образования город Набережные Челны Республики Татарстан Управление образования и по делам молодежи Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад комбинированного вида №78 «Ёлочка» 423832, РТ, г. Набережные Челны, бульвар Касимова, дом 119		ТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ ИР ЧАЛЫ ШОСЫРЕ МУНИЦИПАЛЬ БЕРЕМЛЕТЕ БАШКАРМА КОМИТЕТИ МОГАРНО УСЫ ЯШЫТЭР БЕЛОН ИДАРАС 78 ИЧЕ «ЧЫРЫМКАЙ» КАТНАШ КАЛАЛАР КАЧАСЫ МУНИЦИПАЛЬ БЮДЖЕТ МОКТЕЛЭЧЭ БЕЛЕМ БИРУ УЧРЕЖДЕННЕСЕ 423832, РТ, ИР ЧАЛЫ ШОСЫРЕ, КАСИМОВ БУЛЬВАРЫ ТИПЕ 381
--	---	--

K:\351\04-09-61_34-27-29_60sm\Kasimov.1040X10116500676\165001001

«Согласовано»

Председатель ППО МБДОУ

«Детский сад 78 «Ёлочка»

 Е.Е. Бельшева

«25» августа 2017 г.

«Утверждаю»

Заведующий МБДОУ комбинированного
вида №78 «Ёлочка»

 А.Г. Ваничкова

«25» августа 2017 г.

Введено в действие приказом *№ 106-н*
заведующего то «25» августа 2017 г.

Рассмотрено и утверждено на общем
собрании работников детского сада от
«25» августа 2017 г.
Протокол № 2

ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии МБДОУ «Детский сад комбинированного вида №78 «Ёлочка»

1. Общие положения.

- 1.1. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего МБДОУ «Детский сад комбинированного вида №78 «Ёлочка» (далее Образовательное учреждение) в начале учебного года.
- 1.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукцией, который проводится органолептическим методом.
- 1.3. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и т.д.
- 1.4. В состав бракеражной комиссии входит: заведующий Образовательным учреждением, старшая медсестра и медсестра.
- 1.5. Члены бракеражной комиссии, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

2. Методика органолептической оценки пищи.

- 2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр проводится при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- 2.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный,

илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный и т.д.

2.3. Вкус пищи, как и запах устанавливается при характерной для неё температуре.

2.4. При снятии пробы выполняется некоторые меры предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения, в виде неприятного запаха, а так же в случае подозрения, что данный продукт был причиной отравления.

3. Органолептическая проверка первых блюд

3.1. 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 по технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

3.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

3.3. При органолептической проверке 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 плёнок.

3.4. 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 всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

3.5. 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.

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

4. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

4.3. 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, её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

4.4. 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.

4.5. 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 отправляется на анализ в лабораторию.

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные корни, 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 неприятно-горьковатый вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно её усвоение.

4.7. 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 её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся и сохраняющей форму нарезки.

5. Критерии оценки качества блюд

5.1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

5.2. «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

5.3. «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

5.4. «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

Прошнуровано, пронумеровано и
скреплено печатью « 3 » листов
Заведующий МБДОУ № 78
«Елочка» _____ Ваничкова А.Г.

