

УТВЕРЖДАЮ

Начальник Далматовского ЛПУМГ
филиал ООО «Газпром трансгаз Екатеринбург»


М.Р. Файрузов

«25» июля 2019 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии в детском саду «Родничок»
Далматовского ЛПУМГ филиал
ООО «Газпром трансгаз Екатеринбург»

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок работы бракеражной комиссии в детском саду «Родничок» (далее – детский сад).

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с ГОСТ 31986 – 2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания», введено в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 01 января 2015 г.

1.3. Бракеражная комиссия создана в целях контроля, за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно - гигиенических требований.

1.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

1.5. Бракеражная комиссия проводит органолептический анализ непосредственно на пищеблоке детского сада «Родничок».

1.6. Бракеражная комиссия является постоянно действующим органом и состоит из сотрудников детского сада «Родничок», назначенных приказом начальника управления Далматовского ЛПУМГ.

1.7. Сотрудники, участвующие в работе бракеражной комиссии, не должны иметь ограничений по медицинским показаниям (хронические заболевания и аллергия), пройти медицинское обследование в соответствии с требованиями нормативной документации к работающим на пищевых предприятиях, в детских учреждениях, проходить ежегодную аттестацию на знание санитарных норм и правил, владеть навыками оценки продукции и знать критерии качества.

1.8. Бракеражная комиссия для проведения органолептического анализа используют столовую посуду, столовые приборы и кухонный инвентарь. Каждый член бракеражной комиссии должен быть обеспечен нейтрализующими продуктами, восстанавливающими вкусовую и обонятельную чувствительность: белый пшеничный хлеб или негазированная питьевая вода (рН-нейтральная, без вкуса и запаха, предпочтительно с известной жесткостью) и или другими продуктами.

1.9. Бракеражная комиссия в своей работе руководствуется методом органолептической оценки, предназначенным для объективного контроля качества продукции общественного питания, массового изготовления и использует прямую рейтинговую оценку качества образцов продукции в целом. Для каждой оцениваемой

характеристики устанавливаются сенсорные спецификации: внешнего вида, текстуры (консистенции), запаха и вкуса.

2. Основные задачи.

- 2.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
- 2.2. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.3. Предотвращение желудочно - кишечных заболеваний.
- 2.4. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.5. Контроль за соответствием объемов приготовленного питания - объему разовых порций и количеству детей.

3. Функции.

3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 мин до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с «Меню требованием»: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов.

Меню должно быть утверждено заведующим детского сада, должны стоять подписи медсестры, заведующего хозяйством, повара.

3.2. Члены бракеражной комиссии перед входом на пищеблок одевают чистую спецодежду: белый халат, заправляют волосы под косынку/ колпак, на спецодежде не должно быть посторонних предметов, украшений, перед началом бракеража моют руки.

3.3. Бракеражную пробу берут непосредственно из емкостей, в которых пища готовится.

Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь. Органолептическая оценка проводится в соответствии с Методикой органолептической оценки пищи» (приложение) составленной на основании ГОСТ 31986 – 2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

3.4. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю емкость, содержащую готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду. 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 процента от нормы выхода).

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.

3.5. Бракеражная комиссия при выявлении нарушения технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускает до устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.6. После снятия пробы бракеражная комиссия готовое блюдо, соответствующее органолептическим показателям допускает к выдаче только после записи в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции" (приложение 1).

3.7. Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции", при этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью, хранится у медсестры.

Журнал может вестись в электронном виде, распечатываться, подшиваться в папку, по окончании каждого месяца листы прошнуровываются, пронумеровываются и скрепляются печатью.

3.8. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточной пробы.

4. Организационная структура бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия, сроки ее полномочий определяются приказом начальника управления Далматовского ЛПУМГ.

4.2. Бракеражную комиссию возглавляет заведующий детским садом.

4.3. Бракеражная комиссия состоит не менее, чем из 3-х членов. В состав комиссии входят:

Заведующий детским садом (во время отсутствия (отпуск, болезнь и пр.) обязанности исполняет лицо, назначенное приказом начальника управления),

Медицинская сестра (во время отсутствия (отпуск, болезнь и пр.) обязанности исполняет лицо, назначенное приказом начальника управления),

Заведующий хозяйством во время отсутствия (отпуск, болезнь и пр.) обязанности исполняет лицо, назначенное приказом начальника управления).

5. Права

5.1. В случае выявления, каких либо нарушений, замечаний, бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5.2. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

6. Ответственность

6.1. Бракеражная комиссия несет ответственность:

за качественную оценку приготовленной пищи,

за предотвращение пищевых отравлений,

за предотвращение желудочно - кишечных заболеваний,

за выполнение закрепленных за ней полномочий.

6.2. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, а так же в некачественном бракераже готовых блюд и кулинарных изделий (допуске к реализации некачественной продукции), привлекаются к ответственности в соответствии с действующим законодательством РФ.

**Временно исполняющий обязанности
заведующего детским садом**



И.С. Мингалёва

Приложение
к Положению о бракеражной комиссии
в детском саду «Родничок»
Далматовского ЛПУМГ филиал ООО
«Газпром трансгаз Екатеринбург»

**Методика проведения органолептической оценки качества продукции
в детском саду «Родничок»**

1. Общие положения

**2. Методика проведения органолептической оценки качества продукции
общественного питания**

Приложение А (рекомендуемое) Особенности проведения органолептической оценки качества отдельных видов продукции общественного питания массового изготовления

**Методика проведения органолептической оценки
качества продукции общественного питания**

1. Общие положения

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

1.2. 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: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

1.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила 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 также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

1.5. Органолептическая оценка первых блюд.

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

Отмечается внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности;

1.5.2. 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 продуктов);

1.5.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы.

Не доброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок;

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

1.5.5. 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;

1.5.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

1.6. Органолептическая оценка вторых блюд.

1.6.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно;

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

1.6.3. 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 ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение;

1.6.4. Макароны 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;

1.6.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид и 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;

1.6.6. 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 имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение;

1.6.7. 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 вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

2. Методика проведения органолептической оценки качества продукции общественного питания

2.1 Метод органолептической оценки предназначен для объективного контроля качества продукции общественного питания массового изготовления и заключается в прямой рейтинговой оценке качества образцов продукции в целом и/или некоторых ключевых органолептических характеристик образцов продукции. Для каждой оцениваемой характеристики устанавливаются сенсорные спецификации.

2.2 Органолептический анализ продукции общественного питания массового изготовления включает в себя рейтинговую оценку внешнего вида, текстуры (консистенции), запаха и вкуса.

2.3 Требования к процедуре отбора и подготовке образцов

Отбор проб для органолептического анализа мучных кондитерских изделий проводят по ГОСТ 5904-82 «Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб»; кулинарной продукции — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Качество продукции общественного питания по органолептическим показателям определяют для партии сразу после ее изготовления перед реализацией.

При органолептической оценке большого ассортимента образцов продукции необходимо учитывать, что в первую очередь пробуют блюда (изделия), обладающие слабовыраженными органолептическими характеристиками (например, крупяные супы), далее оценивают продукцию с более интенсивными свойствами, а сладкие блюда оценивают последними. Оценка каждого образца осуществляется с сохранением порядка представления без возврата к ранее опробованным образцам.

При органолептической оценке температура продукции общественного питания должна соответствовать температуре блюда (изделия) при их реализации. Температура образца продукции и воды для полоскания рта, по возможности, должна быть одинаковой.

После оценки каждого образца сотрудники должны снимать оставшееся послевкусие, ополаскивая рот водой и/или используя другие нейтрализующие средства.

Результаты оценки каждого образца продукции оформляют в порядке, установленном на предприятии.

2.4 Процедура оценки

Рейтинговая оценка качества продукции общественного питания может проводиться как в целом (общий уровень качества), так и по характеристикам (например, внешний вид, запах или вкус) и/или отдельным ключевым характеристикам (например, цвет, вид на разрезе или вкус).

Количество и набор органолептических характеристик для продукции каждого вида определяет руководство предприятия в зависимости от целей контроля качества.

Для отдельных групп блюд количество оцениваемых показателей может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия). Например:

для кулинарных блюд, мучных кондитерских и булочных изделий может проводиться оценка по следующим характеристикам: внешний вид, текстура (консистенция), запах и вкус,

для полуфабрикатов — по внешнему виду, текстуре (консистенции) и запаху.

При оценке внешнего вида обращают внимание на его конкретные свойства, такие как цвет (основной тон и его оттенки, интенсивность и однородность), форма и ее сохранность в готовом блюде (изделии), состояние поверхности, вид на разрезе (изломе), правильность оформления блюда и др.

Оценка текстуры (консистенции) проводится:

визуально (например, вязкость жидкости при переливании, густота соуса при размешивании ложкой),

визуально и тактильно — прикосновением к продукту (изделию) столовым прибором (ножом, вилкой) и/или поварской иглой, а также приложением усилий — нажатием, надавливанием, прокалыванием, разрезанием (рыбные, мясные изделия, желе), размазыванием (паштет, икра, фарш, крем),

тактильно в полости рта и в процессе пережевывания.

Оценку запаха проводят следующим образом: делают глубокий вдох, задерживают дыхание на 2—3 секунды и выдыхают. В ходе анализа устанавливают типичность запаха для блюда (изделия, полуфабриката) данного вида, оценивают качество отдельных характеристик запаха, если это предусмотрено, а также определяют наличие посторонних

запахов. Для оценки блюд (изделий) с плотной текстурой (консистенцией), например, из мяса или рыбы, применяют «пробу иглой» или «пробу на нож», для чего деревянную иглу (подогретый нож) вводят глубоко в толщу изделия или центр блюда, а после извлечения быстро оценивают запах.

Оценку вкуса проводят следующим образом: тестируемую порцию продукции помещают в ротовую полость, тщательно пережевывают и устанавливают типичность вкуса для блюда (изделия) данного вида, анализируют качество отдельных характеристик вкуса, если это предусмотрено, а также определяют наличие посторонних привкусов.

Приложение А (рекомендуемое)

Особенности проведения органолептической оценки качества отдельных видов продукции общественного питания массового изготовления.

А.1 Органолептическая оценка супов

Для отбора пробы заправочных супов (щи, борщи, рассольники, солянки и др.) содержимое емкости (кастрюли) осторожно, но тщательно перемешивают и отливают в тарелку. Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой (пример, наличие лука, петрушки и т. д.). Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Наконец, пробуют блюдо в целом.

Основными показателями качества прозрачных супов являются прозрачность, концентрированный вкус, обусловленный наличием экстрактивных веществ (для мясных и рыбных бульонов) и запах. При органолептическом анализе прозрачных супов, прежде всего, обращают внимание на внешний вид бульона, его цвет, отсутствие взвешенных частиц, блесок жира. Все гарниры к супам пробуют отдельно, а те, которые при подаче заливают бульоном, еще и вместе с ним.

При оценке качества супов - пюре содержимое емкости (кастрюли) тщательно перемешивают черпаком и отбирают пробу супа. Затем, выливая ее струйкой, оценивают текстуру (консистенцию): густоту, вязкость, однородность, а также наличие плотных частиц и цвет. После этого анализируют запах и пробуют суп. Гарнир к супам - пюре, который по рецептуре не протирается, пробуют отдельно.

А.2 Органолептическая оценка соусов

При органолептической оценке соусов определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем оценивают цвет, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т. д.), правильность формы нарезки, текстуру (консистенцию) наполнителей, а также запах и вкус.

А.3 Органолептическая оценка вторых, холодных и сладких блюд (изделий)

Блюда и изделия с плотной текстурой (консистенцией) (вторые, холодные, сладкие) после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке, на тестируемые порции.

А.4 Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из отварных овощей

При проверке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из отварных овощей вначале оценивают внешний вид: правильность формы нарезки, а затем текстуру (консистенцию), запах и вкус.

А.5 Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из тушеных и запеченных овощей

При оценке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из тушеных и запеченных овощей отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом.

А.6 Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из круп и макаронных изделий

При оценке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из круп и макаронных изделий их тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их текстуру (консистенцию): разваренность и слипаемость.

А.7 Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из рыбы

При оценке полуфабрикатов, изделий и блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); текстуру (консистенцию); запах и вкус изделий.

А.8. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из мяса и птицы

У мясных полуфабрикатов, изделий и блюд вначале 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 блюд отдельно оценивают все его составные части (основное изделие, соус, гарнир), а затем пробуют блюдо в целом.

А.9 Органолептическая оценка холодных блюд, полуфабрикатов салатов и закусок

При оценке холодных блюд, полуфабрикатов салатов и закусок особое внимание обращают на внешний вид блюда: правильность формы нарезки основных продуктов; их текстуру (консистенцию).

А.10 Органолептическая оценка сладких блюд (десертов)

При оценке сладких блюд учитывают их групповые особенности. У железированных блюд, муссов и кремов вначале определяют состояние поверхности, вид на разрезе (изломе) и цвет. Кроме того, оценивают способность сохранять форму в готовом блюде. Особое внимание обращают на текстуру (консистенцию). Затем оценивают запах и вкус.

При оценке сладких горячих блюд (суфле, пудинги, гренки, горячие десерты и др.) вначале исследуют внешний вид: характер поверхности, цвет и состояние корочки; массу на разрезе (изломе): пропеченность, отсутствие закала. Затем оценивают запах и вкус.

А.11 Органолептическая оценка мучных кулинарных полуфабрикатов и изделий

При оценке мучных блюд и мучных полуфабрикатов и кулинарных изделий исследуют их внешний вид (характер поверхности теста, цвет и состояние корочки у блинов, оладьев, пирожков и др., форму изделия), обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша (его сочность, степень готовности, состав), а затем оценивают запах и вкус.

А.12 Органолептическая оценка мучных кондитерских и булочных полуфабрикатов и изделий

Характеризуя внешний вид мучных кондитерских и булочных полуфабрикатов и изделий, 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 пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала. После этого оценивают качество отделочных полуфабрикатов последующим признакам: состояние кремовой массы, помады, желе, глазури, их пышность, пластичность. Далее оценивают запах и вкус изделия в целом.