

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 115
Адмиралтейского района Санкт-Петербурга

190103, Санкт-Петербург, 9-ая Красноармейская улица, дом 9/8, литера А
телефон (812) 251-08-27, 575-47-97, 251-63-05, e-mail: dou115@adm-edu.spb.ru

ПРИНЯТО:
Общим собранием работников
ГБДОУ детского сада №115
Адмиралтейского района СПб
Протокол от 27.01.2025 № 3



УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
ГБДОУ детского сада №115
Адмиралтейского района СПб
Л.А. Горнова
Приказ от 27.01.2025 № 19-р

**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детского сада № 115 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга
(ГБДОУ детский сад № 115 Адмиралтейского района СПб)

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. В целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ГБДОУ детском саду №115 Адмиралтейского района СПб (далее ГБДОУ) создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Настоящее положение принимается Общим собранием работников Образовательного учреждения и вводится в действие на неопределенный срок на основании приказа заведующего до принятия нового

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЁ СОСТАВ

2.1. Бракеражная комиссия избирается Общим собранием работников ГБДОУ. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом руководителя ГБДОУ.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3 чел

2.3. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники ГБДОУ, приглашенные специалисты.

2.4. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением.

3. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ

3.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

3.2. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

IV. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии.

4.1. Бракеражная комиссия право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в ГБДОУ;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в ГБДОУ;

4.2. Обязанности бракеражной комиссии:

- проводят органолептическую оценку готовой пищи;
- результаты контроля регистрируют в журнале бракеража готовой кулинарной продукции

4.3. Бракеражная комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ним полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ.

4.4. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5. СОДЕРЖАНИЕ И ФОРМЫ РАБОТЫ КОМИССИИ

5.1. Комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием.

Меню должно быть утверждено заведующим, подписано завхозом - кладовщиком, поваром.

Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. 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.

5.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции. Журнал может вестись в электронном виде, распечатываться, подшиваться в папку, по окончании каждого учебного года листы прошнуровываются, пронумеровываются и скрепляются печатью. Заседания бракеражной комиссии оформляются протоколами и подписываются всеми членами комиссии

В протоколе фиксируются обсуждающиеся вопросы, предложения и замечания по организации питания в детском саду. Нумерация протоколов ведется с начала учебного года.

5.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно, согласно методики оценки соблюдения технологии приготовления блюд и кулинарных изделий по визуальным и органолептическим признакам (ГОСТ 31986-2012) (Приложение №1)

5.4. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал сразу после снятия пробы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии. Не допускается ведение журнала до снятия пробы.

5.5. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «3», «2», данная комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при заведующем.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной, материальной ответственности либо освобождается от занимаемой должности.

5.10 Бракеражная комиссия в своей работе использует ПРАВИЛА ПРОВЕДЕНИЯ БРАКЕРАЖА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ (Приложение №2)

6. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

8.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

8.2. Администрация ГБДОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

**МЕТОДИКА ОЦЕНКИ СОБЛЮДЕНИЯ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ПО ВИЗУАЛЬНЫМ И
ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИМ
ПРИЗНАКАМ (ГОСТ 31986-2012)**

1 При оценке качества первых блюд следует обращать внимание на следующие характеристики:

- тщательность очистки овощей, форму нарезки овощей, сохранение ее в процессе варки;
- соответствие компонентного состава блюд технологической карте;
- прозрачность бульонов (бульоны из доброкачественных мясных и рыбных продуктов должны быть прозрачными).

2 При оценке качества вторых блюд следует обращать внимание на внешний вид мясных и рыбных изделий:

- форму котлет, биточков, ленивых голубцов, сырников, запеканок, омлетов (дефектом будет расплывание, растекание, пережаривание, недожаривание с бледным оплывшим краем);
- неравномерное окрашивание среза на разломе сформированных изделий (котлет, биточков, ленивых голубцов, сырников, запеканок), наличие комков другого цвета, свидетельствующее о плохом перемешивании компонентов.

3 При оценке качества гарниров вторых блюд следует обращать внимание на консистенцию согласно рецептуре, указанной в технологической карте:

- вязкость и рассыпчатость для каш;
- слипание, переваривание, недоваривание, серый цвет муки для макарон,пельменей, вареников.

4 При оценке качества салатов и блюд из свежих овощей, фруктов следует обращать внимание:

- на отсутствие темных пятен, признаков вялости, гнили;
- качество нарезки: одинаковые по форме и размерам кусочки, отсутствие слипшихся комков, наличие и примерное количество ингредиентов, заявленных в технологической карте;
- нарезка из свежих фруктов, овощей должна осуществляться непосредственно перед подачей на стол, поверхность ломтиков должна иметь естественный для свежего среза цвет, без затемнения и заветривания;
- салаты, а также нарезанные фрукты, овощи выдаются порционно, использование общего блюда с нарезанными фруктами, салатами и овощами не допускается.

5 При оценке качества хлебобулочных изделий следует обращать внимание:

- на сильно крошащиеся порционные куски;
- пересушенность;
- непропеченность;
- наличие плесени;
- значительное количество несъеденных порционных кусков хлеба свидетельствует о низком качестве и/или испорченности хлеба.

6 При оценке качества напитков следует обращать внимание на цвет, на основании которого делается вывод о количестве компонентов напитка: содержании молока в кофейном напитке из цикория, какао-порошка в какао, заварки в чае.

Методика выставления оценки

Оценка "5 баллов" дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями нормативных и технических документов.

Оценка "4 балла" дается блюдам и кулинарным изделиям, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения (неравномерная форма нарезки, недостаточно соленый вкус и т.п.), не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

Оценка "3 балла" дается блюдам и кулинарным изделиям, если в технологии приготовления пищи были допущены более значительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств, но пригодные к употреблению (подсыхание поверхности изделия, нарушение формы, наличие жидкости в салатах и т.п.).

Оценка "2 балла" (брак) дается блюдам и кулинарным изделиям со следующими недостатками: посторонние, не свойственные изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия.

Признаки доброкачественности основных продуктов, используемых в детском питании.

Мясо

- Свежее мясо красного цвета, жир мягкий, часто окрашенный в ярко-красный цвет, костный мозг заполняет всю трубчатую часть, не отстает от краев кости. На разрезе мясо плотное, упругое, образующаяся при надавливании ямка быстро выравнивается. Запах свежего мяса — мясной, свойственный данному виду животного.
- Замороженное мясо имеет ровную покрытую инеем, на которой от прикосновения пальцев остается пятно красного цвета. Поверхность разреза розовато-сероватого цвета. Жир имеет белый или светло-желтый цвет. Сухожилия плотные, белого цвета, иногда с серовато-желтым оттенком.
- Оттаявшее мясо имеет сильно влажную поверхность разреза (не липкую!), с мяса стекает прозрачный мясной сок красного цвета. Консистенция неэластичная, образующаяся при надавливании ямка не выравнивается. Запах характерный для каждого вида мяса.
- Доброкачественность мороженого и охлажденного мяса определяют с помощью подогретого стального ножа, который вводят в толщу мяса и выявляют характер запаха мясного сока, остающегося на ноже.
- Свежесть мяса можно установить и пробной варкой — небольшой кусочек мяса варят в кастрюле под крышкой и определяют запах выделяющегося при варке пара. Бульон при этом должен быть прозрачным, блестки жира — светлыми. При обнаружении кислого или гнилостного запаха мясо использовать нельзя.

Колбасные изделия

- Вареные колбасы, сосиски, сардельки должны иметь чистую сухую оболочку, без плесени, плотно прилегающую к фаршу. Консистенция на разрезе плотная, сочная. Окраска фарша розовая, равномерная. Запах, вкус изделия без посторонних примесей.

Рыба

- У свежей рыбы чешуя гладкая, блестящая, плотно прилегает к телу, жабры ярко-красного или розового цвета, глаза выпуклые, прозрачные. Мясо плотное, упругое, с трудом отделяется от костей, при нажатии пальцем ямка не образуется, а если и образуется, то быстро и полностью исчезает. Тушка рыбы, брошенная в воду, быстро тонет. Запах свежей рыбы чистый, специфический, не гнилостный. У мороженой доброкачественной рыбы чешуя плотно прилегает к телу, гладкая, глаза выпуклые или на уровне орбит, мясо после оттаивания плотное, не отстает от костей, запах свойственный данному виду рыбы, без посторонних примесей.

• У несвежей рыбы мутные ввалившиеся глаза, чешуя без блеска, покрыта мутной липкой слизью, живот часто бывает вздутым, анальное отверстие выпячено, жабры желтоватого и грязно-серого цвета, сухие или влажные, с выделением дурно пахнущей жидкости бурого цвета. Мясо дряблое, легко отстает от костей. На поверхности часто появляются ржавые пятна, возникающие при окислении жира кислородом воздуха. У вторично замороженной рыбы отмечается тусклая поверхность, глубоко ввалившиеся глаза, измененный цвет мяса на разрезе. Такую рыбу использовать в пищу нельзя. Для определения доброкачественности рыбы, особенно замороженной, используют пробу с ножом (нагретый в кипящей воде нож вводится в мышцу позади головы и определяется характер запаха). Применяется также пробная варка (кусочек рыбы или вынутые жабры варят в небольшом количестве воды и определяют характер запаха, выделяющегося при варке пара).

Молоко и молочные продукты

• Свежее молоко белого цвета со слегка желтоватым оттенком (для обезжиренного молока характерен белый цвет со слабо синеватым оттенком), запах и вкус приятный, слегка сладковатый. Доброкачественное молоко не должно иметь осадка, посторонних примесей, несвойственных привкусов и запахов.

• Творог имеет белый или слабо-желтый цвет, равномерный по всей массе, однородную нежную консистенцию, вкус и запах кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. В детских учреждениях использование творога разрешается только после термической обработки.

• Сметана должна иметь густую однородную консистенцию без крупинок белка и жира, цвет белый или слабо-желтый, характерный для себя вкус и запах, небольшую кислотность.

• Сметана в детских учреждениях всегда используется после термической обработки.

• Сливочное масло имеет белый или светло-желтый цвет равномерный по всей массе, чистый характерный запах и вкус, без посторонних примесей. Перед выдачей сливочное масло зачищается от желтого края, представляющего собой продукты окисления жира. Счищенный слой масла в пищу для детей не употребляется даже в случае его перетопки.

Яйца

• В детских учреждениях разрешено использовать только куриные яйца. Свежесть яиц устанавливается путем просвечивания их через овоскоп или просмотром на свету через картонную трубку. Можно использовать и такой способ, как погружение яйца в раствор соли (20 г соли на 1 л воды). При этом свежие яйца в растворе соли тонут, а усохшие, длительно хранящиеся всплывают.

ПРАВИЛА ПРОВЕДЕНИЯ БРАКЕРАЖА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы и проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.

Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления. Обязательному бракеражу подлежат все партии приготовленных блюд, кулинарных изделий и напитков до начала реализации.

Бракеражная комиссия проводит также и контрольное взвешивание готовых блюд и порционных кулинарных изделий в соответствии с инструкцией. Масса готовых блюд, кулинарных изделий и напитков должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

Важнейшим методом оценки качества готовой пищи является органолептическая оценка. Для этого необходимо иметь: поварскую иглу для определения готовности мяса и рыбы, ложку, вилку, нож, термометр специальный, миску с кипятком для ополаскивания ложек, тарелки, стакан с холодным чаем для полоскания рта. Существенными показателями служат внешний вид блюда, его консистенция, запах и вкус. Оценка производится при установленной температуре его подачи.

Внешний вид и консистенция блюда – это его цвет, форма, размер, структура, однородность, сочность, рассыпчатость, крошливость и т. д.

Запах определяют до пробы и при глотании пищи после прожевывания.

Для выяснения вкуса пищу задерживают во рту, перекаत्याвая языком и равномерно распределяя ее в полости рта.

Необходимо избегать многократных проб одного блюда (наиболее полное восприятие вкуса дает первая проба). Исключить задержку ощущений вкуса позволяет прополаскивание рта чаем.

При проведении бракеража учитывают особенности качества приготовленной продукции.

СУПЫ

1. Для отбора проб суп перемешивают черпаком в котле или кастрюле и отливают в тарелку. Сначала пробуют жидкую часть без добавления сметаны.
2. В заправочных супах (щи, борщ и др.) жидкая часть должна быть слегка сгущенной, без комков заварившейся муки. Далее разбирают плотную часть, ее соответствие рецептуре (наличие моркови, свеклы и т. д.).
3. Каждую составную часть оценивают отдельно по консистенции, готовности, форме нарезки, степени очистки овощей.
4. Зерна круп, бобовых и овощи должны быть мягкими, но не разваренными.
5. Затем пробуют блюдо целиком с добавлением сметаны.
6. Недопустимые дефекты: горький вкус от подгоревшей муки или прогорклой крупы; недозаварившиеся овощи, крупы, бобовые; переваренные овощи, макаронные изделия; пересол, комки заварившейся муки; затхлый и другие посторонние запахи; чрезмерная кислотность шей из квашеной капусты; пригорелый вкус в молочных супах.

МЯСНЫЕ БЛЮДА

1. Важным показателем качества блюда является его консистенция.
2. Мясо куском должно быть мягким, легко раскусываемым, сочным.
3. Консистенция изделий из рубленого мяса должна быть эластичной, рыхлой, сочной. Блюда готовые из мяса должны иметь нежную консистенцию, нож свободно входит в толщу куска, вытекающий сок бесцветный, окраска на разрезе серая.

4. В блюдах из мяса, не доведенных до готовности, сок и поверхность разреза бывают розовым. Такое мясо дефектно в кулинарном и эпидемиологическом отношении.
5. Изделия из котлетной массы должны быть сочными, нежными, с ровной, без разрывов, поверхностью. На разрезе консистенция однородная, без кусочков мяса, хлеба, сухожилий. Мажущая консистенция указывает на использование свежего хлеба или завышенное его количество.
6. Не допускаются розово-красный оттенок фарша, привкус хлеба, кислый, затхлый и другие посторонние запахи. Серая влажная поверхность указывает на то, что изделия припускались в бульоне, а не запекались.

РЫБНЫЕ БЛЮДА

1. Проверяются соответствие вида рыбы обозначению ее меню и правильность разделки.
2. Брюшная полость должна быть зачищена от сгустков крови, черной пленки, из кусков хвостовой части плавник полностью изъят.
3. У готовой рыбы мякоть сочная, мягкая, но не крошащаяся, с сохранением формы нарезки, нет запаха сырости.
4. У правильно сваренной рыбы мякоть нежная, без хруста, легко разделяется на слои. Запеченная рыба должна иметь тонкую глянцевую румяную корочку с невысохшим под ней соусом. Не допускается наличие костей. Куски не должны пригорать и прилипать к посуде. Изделия из котлетной рыбной массы должны быть нежными, рыхлыми, однородными (без кусочков хлеба и мякоти рыб).
5. Если изделия из фарша легко разваливаются, чувствуются запах и привкус кислого хлеба, то это свидетельствует о длительном хранении, от чего могут быть другие посторонние запахи. Деформация изделий, липкий фарш, недостаточная или излишняя тепловая обработка, также относятся к недостаткам готового блюда.

БЛЮДА ИЗ ЯИЦ

1. Цвет поверхности у омлетов должен быть румяным (золотистым), без подгорелостей, в разрезе - светло-желтый. Консистенция нежная, пышная, сочная.
2. Запах и вкус запеченных свежих яиц.

БЛЮДА ИЗ ТВОРОГА

1. Блюда из творога не должны иметь кислого, горького привкуса, затхлого запаха.
2. Консистенция сырников нежная, мягкая, пышная, однородная, умеренно плотная, без частей непротертого творога, поверхность зарумяненная, без трещин и подгорелости.
3. Суфле, пудинги характеризуются пористостью, сочностью, в них не должно быть комков.

БЛЮДА ИЗ КРУП И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

1. Кашу тонким слоем распределяют по дну тарелки и протирают для определения наличия посторонних примесей (плохо перебрана крупа), комков (не мешали при варке).
2. В кашах и изделиях из круп не должно быть затхлого запаха, привкуса горечи, подгоревшей крупы.
3. Рассыпчатые каши должны иметь набухшие, мягкие, сохранившие форму и упругость зерна.
4. У вязкой каши зерна должны быть полностью набухшими, хорошо разварившимися, слипающимися. В горячем виде такая каша держится на тарелке горкой, не расплываясь.
5. Цвет и вкус каши соответствует данному виду крупы.
6. Отварные макаронные изделия должны быть мягкими, упругими, с сохраненной формой, легко отделяющимися друг от друга.

ОВОЩНЫЕ БЛЮДА

1. Проверяют качество очистки овощей, наличие потемневших мест, глазков, однородность величины и формы нарезки, консистенцию, вкус и запах.

2. Вареные и припущенные овощи должны быть мягкими, сочными, но не деформированными.
3. Нарезка овощей, независимо от формы, равномерная.
4. Картофельное пюре должно иметь белый или светло-кремовый цвет.
5. На тарелке при раздаче внешний вид картофельного пюре представляет собой протертую картофельную массу, аккуратно уложенную, подровненную или с разнообразным узором, политую маслом.
6. Консистенция пюре пышная, однородная, без кусочков непротертого картофеля, с ароматом кипяченого молока.

СОУСЫ

1. Качество соусов определяется цветом используемого бульона и содержанием наполнителей.
2. Соусы должны иметь гладкую, нерасслоившуюся, умеренно густую консистенцию.
3. При бракераже сначала определяют консистенцию соуса, переливая его тонкой струйкой и пробуя на вкус.
4. В соусах с наполнителями важно правильное равномерное измельчение продуктов и соблюдение их соотношения с основной частью соуса.
5. Недопустимые дефекты:
 - посторонние неприятные запахи и привкусы;
 - запах сырой муки и клейкость;
 - запах и вкус подгорелой муки;
 - водянистый вкус (слабый бульон);
 - пересол, комки заварившейся муки;
 - наличие темных крупинок и горького вкуса (овощи подгорели или их плохо зачистили).
6. Дефекты молочных соусов:
 - свернувшееся молоко, комки, темный цвет от подгоревшей муки.

БЛЮДА И ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА

1. Оценивают внешний вид (характер поверхности, окраску, состояние корочки), состояние мякиша (пропеченности, степень пористости, отсутствие непромеса, закала).
2. Консистенция мучных блюд и изделий должна быть следующей:
 - из пресного теста (в вареном виде) - мягкая, упругая;
 - из дрожжевого - эластичная, с хорошо развитой равномерной пористостью;
 - из песочного - мелкопористая, без закала, хрупкая, но не рассыпающаяся;
 - из блинного - рыхлая, эластичная.
3. В блюдах (изделиях) с фаршами не должно быть слипшихся вмятин, разрывов, вытекания или оголения фарша (начинки).

Объем первых блюд устанавливается на основании емкости кастрюли или котла и количества заказанных порций.

Масса вторых блюд (каши, пудинги и т. д.) определяется путем взвешивания всего количества порций в общей посуде с вычетом массы тары и учетом количества порций.

Из порционных блюд (котлеты, биточки, мясо птицы и т. д.) взвешиваются 10 порций вместе и выборочно 2-3 порции, устанавливается средняя масса одной порции.

Отклонения от нормы в одной порции не должны превышать $\pm 3\%$, но масса 10 порций должна соответствовать норме.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.