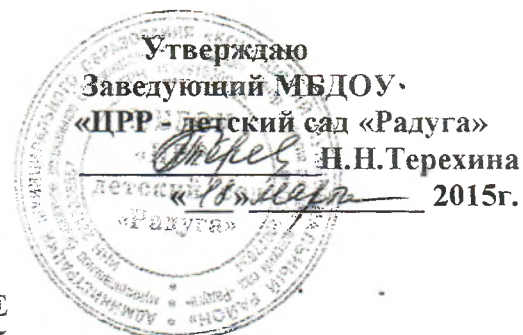




ПОЛОЖЕНИЕ о бракераже пищи муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения – детский сад «Радуга»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регулирует деятельность бракеража пищи МБДОУ» ЦРР-детский сад «Радуга».

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется « Положением о бракераже пищи в МБДОУ »ЦРР- детский сад» Радуга».

На пищеблоках МБДОУ »ЦРР- детский сад» Радуга» ответственность за качество продукции несут повара, которые изготавливают и реализуют продукцию.

Руководителем образовательного учреждения издается приказ о составе бракеражной комиссии.

В состав бракеражной комиссии образовательных учреждений детского сада "Радуга" могут входить;

- руководитель образовательного учреждения и его заместитель;
- методист;
- технолог (при наличие в штате);
- медицинский работник (по договоренности);
- представители профсоюзной организации;

1.2. В деятельности пищеблока руководствуются Уставом образовательного учреждения, настоящим положением, нормативными документами - сборником рецептур блюд, технологическими карточками, требованиями к качеству полуфабрикатов, готовых блюд и кулинарных изделий, ГОСТами, ОСТАми, ТУ, ТИ, РСТ.

1.3. Повседневный контроль качества выпускаемой продукции в каждого пищеблока осуществляется бракеражной комиссией.

2. Основные задачи бракеражной комиссии.

2.1: Бракеражная комиссия обеспечивает выпуск высококачественной продукции, отвечающая по своим требованиям действующей документации, а также обеспечение соблюдения последовательности и правильность установленных требований на всех стадиях процесса производства продукции.

2.2. Бракеражная комиссия осуществляет проверку каждой партии готовых блюд, кулинарных изделий, напитков до начала реализации (при снятии пробы не более одной порции).

2.3. Бракераж пищи проходит в присутствии непосредственно повара, который является контролируемым звеном, но участие в оценке изготовленной им пищи не принимает.

2.4. Порционные блюда контролируют старший воспитатель в течение рабочего дня.

2.5. При контроле качества готовой продукции бракеражная комиссия должна обращать внимание на соответствие проводимой холодной обработки сырья с учетом его вида и соблюдения требованиями нормативно документации, на соблюдение в соответствии с требованиями сборника рецептур блюд, технологических инструкций, технологических карт нормы закладки сырья, правильности ведения технологического процесса.

2.6. Бракеражная комиссия определяет фактический вес штучных изделий и отдельных компонентов, и проводит органолептическую оценку качества пищи.

2.7. В каждом образовательном учреждении должен быть бракеражный журнал готовой продукции, установленной формы.

Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью образовательного учреждения.

Запись в бракеражном журнале заверяется подписью ответственного за ведение бракеража.

2.8. Для бракеражной комиссии, оценивающих продукцию, необходимо знание свойства блюд (изделий), для квалифицированной дать оценки блюда по органолептическим показателям.

3. Методика органолептической оценки

3.1. Органолептическая оценка качества каждой партии выпускаемой продукции осуществляется на пятибалльной системе. Для получения объективных результатов при органолептической оценке качества пищи каждому из показателей - внешнему виду, цвету, запаху, вкусу, консистенции - дают соответствующие оценки: «5» - отлично, «4» - хорошо, «3» - удовлетворительно, «2» - плохо. На основании оценок по каждому показателю определяется оценка блюд (изделий) в баллах, цифрами для наглядности.

---- «5» баллов дается блюду (изделию), которое приготовлено полностью в соответствии с рецептурой и требованиям к качеству готовых блюд.

---- «4» для оценки качества по органолептическим показателям допускаются блюда не значительные отклонения от установленных требований в зависимости от вида блюд (изделий).

---- «3» Оценка блюд указывает на более серьезное нарушения технологии приготовления блюд (изделий), но допускающие его реализацию без переработки.

---- «2» Оценка блюд (изделий) указывает хотя бы один из показателей, то дальнейшей оценке изделий не подлежит, так как бракуется, снимается с реализации и в этом случае составляется акт на уничтожение с возмещением затрат за счет виновного лица.

При помощи органов осязания определяется консистенция продуктов. В процессе пережевывания пищи определяется ее жесткость, сочность, нежность.

3.2. Температура подачи блюд при температуре:

---- холодные и сладкие блюда - 14Сгр.;

---- первые блюда - 75Сгр.;

---- вторые блюда - 65 С гр.;

---- горячие напитки - 70-75 С гр.;

---- для изделий натуральных рубленых - не ниже 80Сгр.;

---- для изделий из котлетной массы - не ниже 90Сгр.

В реализации блюд указанная температура выдерживается в течение 5 минут.

3.3. 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.

3.4. Органолептическая оценка первого блюда.

Приготовленные блюда тщательно перемешиваются в котле и берется в количестве не более 1 порции на тарелку. Обращают внимание на качество обработки сырья; тщательность очистки овощей; наличие посторонних примесей и загрязненности; отмечают внешний вид и цвет блюда.

Проверяется прозрачность супов и бульонов, особенности изготовленных из мяса и рыбы. При проверке пюре образных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородной консистенции, наличие не протертых частиц.

При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличие горечи.

У заправочных и прозрачных супов в начале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

Недопустимые дефекты: горький вкус от подгоревшей муки и прогорклой крупы, не доваренность овощей и круп или их переваренность, пересол, комки заварившейся мучной пассировки, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, пригорелый вкус молочных супов.

3.5. Органолептическая оценка второго блюда.

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

Изделия из мяса. Блюда из котлетной массы должны быть сочными, мягкими, с ровной без разрывов поверхностью (на разрезе однородная консистенция, без комочков мяса, хлеба, сухожилий). Мажущая консистенция указывает на добавление в фарш избыточного количества хлеба. Розовато-красный цвет на разрезе говорит о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения котлетной массы. Заветренные темные поверхности отварных мясных продуктов свидетельствует о длительном хранении их без бульона. В блюдах из жареного мяса обращают внимание на характер нарезки кусков (поперек или вдоль волокон), толщину слоя панировки.

Изделия из птиц должны быть мягкими, сочными, легко отделяться от костей. Горьковатый привкус указывает на раздавливание желчного пузыря при потрошении.

Готовность изделия из мяса и птицы определяется выделением бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта.

Изделия из рыбы. У голов рыбы мякоть сочная, мягкая, но не крошащаяся (с сохранением формы нарезки), легко отстает от костей. Куски отварной и припущенной рыбы должны быть целыми, сохранившими форму нарезки. Жареная рыба легко разделяется вилкой, не дряблая. Корочка светло-коричневая, на изломе цвет от белого до серого, не должно быть отставания панировки. Запеченная рыба должна иметь тонкую, гляцевую румяную корочку с невысохшим под ней соусом.

Изделия из рыбной котлетной массы - нежные, сочные, рыхлые, однородные. Если изделие легко разваливается, то это свидетельствует, что в фарше не добавлены яйца, наличие запаха и привкуса кислого хлеба указывает на его длительное хранение.

Изделия из творога не должны иметь кислого горького привкуса, затхлого запаха, а поверхность зарумянена, без трещин и подгорелости.

Изделия из круп и макарон. Макароны должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Дефектами являются слипаемость, что свидетельствует о переваренности изделий или были плохо откинуты.

В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга с сохранением формы. В вязких кашах зерна разварившиеся, слипающиеся между собой. В горячем виде эта каша держится горкой, не расплывается. При неправильной варке консистенция неоднородная, имеются комки.

Изделия из овощей. Обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид и цвет. Тушеные овощи имеют мягкую, сочную консистенцию. С сохранением формы нарезки (кроме картофеля и кабачков). Дефектами является запах пригорелых и пареных овощей, и у капусты переваренность, жидкая консистенция, очень кислый или пресный вкус.

Если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, то необходимо обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. К дефектам картофельного рулета можно отнести плохо протертую массу, поверхность с глубокими трещинами, изделие разваливается, фарш выпадает.

Соуса. Консистенцию определяют, переливая тонкой струйкой, жидкая часть должна быть без комков и плотных частиц. Запах сырой муки и клейкости свидетельствуют, что не проведена ее пассировка. Комки заварившейся муки – пассировку заваривали очень горячей водой и не процедили; водянистый привкус и слабый запах мяса, рыбы свидетельствует о том, что слабый бульон, наличие темных крупинки и горького вкуса – о подгорелых овощах, неудовлетворительной их очистке.

3.6 Контроль реализации готовых блюд. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 – 3 часов с момента приготовления. Салаты, винегреты, гастрономические продукты, другие холодные блюда и напитки должны реализовываться в течение одного часа.