

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
города Ростова-на-Дону «Детский сад № 310»**

344016, г. Ростов-на-Дону тел. 277-13-78
ул. Таганрогская, 118/1 факс (863) 277-13-78
ИНН/КПП 6165089900/616501001 E-mail: madou310@yandex.ru
ОГРН 1026103731

Утверждаю:
Заведующий МАДОУ № 310
Симонова С.И.
Приказ № 11 от 27.05.23



**ПОЛОЖЕНИЕ
О
КОМИССИИ ПО ОЦЕНКЕ КАЧЕСТВА ГОТОВОЙ
ПРОДУКЦИИ (БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ)
муниципального автономного дошкольного образовательного
учреждения города Ростова – на – Дону «Детский сад № 310»**

г. Ростов-на-Дону
2023 г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение о комиссии по оценке качества готовой продукции (бракеражной комиссии) (далее-Положение) разработано для муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения города Ростова-на-Дону «Детский сад № 310» (далее-МАДОУ) в соответствии с Федеральным Законом РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ст. 37), Федеральным Законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями на 04.11.2022), Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 13.07.2020), Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09. 2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06. 2020 №16 Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», ГОСТ 31986-2012. «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»(введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 № 196-ст), Методическими рекомендациями МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 02.03.2021), Уставом МАДОУ № 310 и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.2. Настоящее Положение является локальным нормативным актом МАДОУ.

1.3. Настоящее Положение доводится до сведения работников МАДОУ, участвующих в приготовлении блюд и членов бракеражной комиссии под роспись.

2. Основные понятия и определения, используемые в Положении

2.1. Бракераж готовой продукции - это ежедневная проверка блюд на предприятии общественного питания, во время которой производится контроль качества блюд, соблюдение нормативно-технических норм.

Бракераж готовой продукции - процесс принятия решения о соответствии внешнего вида и вкусовых качеств продукции путем снятия пробы.

Бракераж готовой продукции -снятие пробы выпускаемой продукции путем органолептических показателей - соответствие внешнего вида продукта и его вкусовых качеств нормативным требованиям.

2.2. Органолептический анализ продукции общественного питания: анализ продукции общественного питания с помощью обоняния, вкуса, зрения, осязания и слуха.

2.3. Органолептическая оценка качества продукции общественного питания: оценка ответной реакции органов чувств человека на свойства продукции общественного питания как исследуемого объекта, определяемая с помощью качественных и количественных методов.

2.4. Недостаток: не полное соответствие продукции общественного питания требованиям, предъявляемым к ее качеству.

2.5. Бракеражная комиссия - уполномоченная группа сотрудников производящая бракераж готовой продукции.

2.6. Бракеражный журнал - журнал, в котором делаются отметки о всех проверенных блюдах, с оценкой качества за каждое блюдо.

3. Термины и определения

3.1 внешний вид, в том числе цвет: органолептическая характеристика, отражающая общее зрительное впечатление или совокупность видимых параметров продукции общественного питания и включающая в себя такие показатели как цвет, форма, прозрачность, блеск, вид на разрезе и др.;

3.2 текстура: органолептическая характеристика, представляющая собой совокупность механических, геометрических и поверхностных характеристик продукции общественного питания, которые воспринимаются механическими, тактильными, и - там, где это возможно - визуальными и слуховыми рецепторами;

3.3 консистенция: совокупность реологических (связанных со степенью густоты и вязкости) характеристик продукции общественного питания, воспринимаемых механическими и тактильными рецепторами (примечание - консистенция является одной из составляющих текстуры);

3.4 запах: органолептическая характеристика, воспринимаемая органом обоняния при вдыхании летучих ароматических компонентов продукции общественного питания;

3.5 вкус: органолептическая характеристика, отражающая ощущения, возникающие в результате взаимодействия различных химических веществ на вкусовые рецепторы;

3.6. тестируемый образец: образец продукции общественного питания, предназначенный для выполнения органолептического исследования;

3.7. тестируемая порция: часть тестируемого образца продукции общественного питания, которая непосредственно оценивается;

3.8. шкала: упорядоченная совокупность последовательных значений (описательная или числовая, например, балльная), применяемая для отражения уровня качества органолептической характеристики.

3.9. Для некоторых групп изделий вводят дополнительные показатели: прозрачность (чай), вид на разрезе (мясные, рыбные блюда и др.), окраска корки и состояние мякиша (хлебобулочные изделия) и др.

4. Создание и цели бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия - комиссия общественного контроля МАДОУ создается в целях осуществления бракеража готовой продукции - проверки соответствия внешнего вида и вкусовых качеств блюд путем снятия пробы.

4.2. Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего МАДОУ на начало учебного года. Срок полномочий комиссии - 1 год. Бракеражная комиссия создается отдельно для каждого корпуса МАДОУ.

4.3. Бракеража комиссии должна состоять не менее чем из 3-х человек.

В состав бракеражной комиссии могут входить:

- кладовщик;
- шеф-повар(повар);
- председатель ПК МАДОУ;
- педагогический или иной работник МАДОУ;
- медицинский работник.

4.4. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом МАДОУ.

4.5. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

4.6. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется нормативно-технической документацией - сборниками рецептов блюд, технологическими картами, технико-технологическими картами, технологическими инструкциями, разработанными и утвержденными руководителем МАДОУ или уполномоченным им лицом при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов, а также ГОСТами (в том числе ГОСТ 31986-2012), методическими рекомендациями к организации общественного питания (в том числе МР 2.3.6.0233-2, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СП 3.1/2.4.3598-20, приказами заведующего МАДОУ и локальными актами МАДОУ.

4.7. Администрация МАДОУ при установлении стимулирующих надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии

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

4.9. За качество готовой продукции несут ответственность работники пищеблока, члены бракеражной комиссии, осуществившие контроль качества готовой продукции и допустившие ее к выдаче.

5.Методика проведения органолептической оценки качества блюд. Общие положения

5.1. Для проведения органолептического анализа используют столовую посуду, столовые приборы.

5.2. Количество тестируемых порций блюд (изделий) должно соответствовать количеству членов бракеражной комиссии, участвующих в ее оценке.

5.3. Метод органолептической оценки предназначен для объективного контроля качества блюд (изделий) и заключается в прямой оценке качества блюд (изделий).

5.4. Органолептический анализ блюд (изделий) включает в себя оценку внешнего вида, текстуры (консистенции), запаха и вкуса с использованием оценочной шкалы: отличное качество, хорошее качество, удовлетворительное качество, неудовлетворительное качество:

-оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями нормативной и технологической документации;

-оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если блюда (изделия) приготовлены с соблюдением рецептуры, технологии, но при приготовлении пищи были допущены незначительные или легкоустраняемые отклонения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда

соответствует требованиям. Например, к таким отклонениям можно отнести характерные, но слабовыраженные запах и вкус, слегка переваренные, но сохранившие форму овощи, слегка недосоленное блюдо;

-оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям с более значительными отклонениями от требований рецептуры и технологии, но пригодные для реализации без переработки. К таким недостаткам относят: несоблюдение соотношений отдельных компонентов, нарушение формы изделий, жесткую консистенцию мяса и другие недостатки

-оценка «неудовлетворительно» (брак) дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим значительные дефекты: посторонний, не свойственный 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. Такое блюдо не допускается к раздаче, и комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

5.5. Качество блюд (изделий) по органолептическим показателям определяют сразу после их изготовления перед реализацией.

5.6. При органолептической оценке 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. Нельзя представлять для оценки кислое блюдо после сладкого и горькое перед сладким или кислым. При органолептической оценке температура блюд (изделий) должна соответствовать температуре блюд (изделий) при их реализации.

5.7. Оценка качества блюд (изделий) 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).

5.8. Оценка внешнего вида блюд (изделий):

-внешний вид блюд (изделий), общее зрительное впечатление, которое они производят, имеет решающее физиологическое и психологическое значение. Члены бракеражной комиссии визуально определяют ровность поверхности, цвет, форму изделия и др.

5.9. Оценка консистенции блюд (изделий):

-консистенция блюд (изделий) является одним из определяющих показателей качества блюд (изделий). Члены бракеражной комиссии консистенцию определяют:

-визуально (например, вязкость жидкости при переливании, густота блюда при размешивании ложкой);

-визуально и тактильно -прикосновением к блюду (изделию) столовым прибором (ножом, вилкой), а также приложением усилий - нажатием, надавливали прокалыванием, разрезанием (рыбные, мясные изделия), тактильно в полости рта и в процессе пережевывания.

-консистенция различных блюд (изделий) характеризуется обычно несколькими определениями: например, консистенция мясных блюд - мягкая, сочная, картофельного пюре — однородная, пышная, рыхлая и т.д.

5.10. Оценка запаха блюд (изделий):

-запах в применении к кулинарным изделиям это естественный привлекательный запах, свойственный исходному сырью (фруктам, молоку) и запах, формирующийся в процессе технологической переработки продукта. Члены бракеражной комиссии 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) данного вида. Не свойственные данному продукту запахи являются следствием нарушения технологии приготовления или порчи при хранении.

5.11. Оценка вкуса блюд (изделий):

-члены бракеражной комиссии оценку вкуса проводят следующим образом: помещают порцию продукции в ротовую полость, тщательно пережевывают, распределяя по всей поверхности ротовой полости и задержать на 5-10 секунд во рту, чтобы растворимые вещества продукта перешли в слюну и образующийся раствор воздействовал на вкусовые рецепторы, и устанавливают типичность вкуса для блюда (изделия) данного вида (сладкий, соленый, кислый, горький, кисло-сладкий, горько-соленый, острый, терпкий, вяжущий и т.д.), а также определяют наличие посторонних привкусов.

5.12. Очередность анализа оценки отдельных показателей качества блюд (изделий) должна отвечать естественной последовательности органолептической оценки. Сначала должны быть приняты во внимание показатели, определяемые зрением (внешний вид, форма, цвет, прозрачность, блеск и т.д.), затем обонянием и осязанием и, наконец, свойства, оцениваемые только посредством дегустации (сочность, крошливость, рассыпчатость, размельчение, вкусность), и такие специфические показатели, как соленость мясных, рыбных, овощных и других блюд.

5.13. При органолептическом анализе явно недоброкачественного блюда, что определяется его внешним видом и запахом, вкусовую пробу не проводят.

5.14. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, консистенция, запах, вкус, готовность и доброкачественность).

6. Органолептическая оценка первых блюд

6.1. Для органолептической оценки первого блюда (после тщательного перемешивания в котле) его берут в небольшом количестве на тарелку. По внешнему виду определяют тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей, загрязненности, проверяют форму нарезки овощей, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов), сравнивают их набор с рецептурой по раскладке. Обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно из мяса и рыбы (недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, на поверхности не образуют жирных янтарных пленок, капли жира имеют мелкодисперсный вид).

При определении вкуса и запаха блюда отмечают, обладает ли блюдо присущими ему вкусом, нет ли постороннего привкуса, запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду излишней кислотности, недосоленности, пересола.

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

7. Органолептическая оценка вторых блюд

7.1. Главная особенность бракеража вторых блюд– это оценивание каждого компонента блюда по отдельности. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Критерии оценки определяются видом продукта, поэтому для каждого изделия предъявляются свои требования.

Мясо должно быть мягким, сочным, мясо птицы-легко отделяться от костей, филе рыбы -мягким, сочным, не крошащимся.

При внешнем осмотре блюда обращают внимание на характер нарезки мяса, равномерность порционирования, цвет поверхности и разреза (заветренная темная поверхность отварного мяса свидетельствует о длительном его хранении без бульона, красно-розовый цвет на разрезе котлет-о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения котлетного фарша).

Консистенция блюда дает представление о степени его готовности, а также о соблюдении рецептуры (вязкая консистенция котлет, например, указывает на избыточное добавление в них хлеба).

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей, консистенцию блюда, внешний вид, цвет (синеватый оттенок картофельного пюре, например, означает нехватку молока и жира).

При оценке крупяных гарниров их консистенцию сравнивают с запланированной по меню-раскладке (рассыпчатая, вязкая). 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).

Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки или запекания.

Макаронные изделия должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку, при этом обращают внимание на цвет, вкус и запах. Плохо приготовленный соус содержит частички пригоревшего лука, имеет серый цвет, горьковатый привкус. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета.

Определение вкуса и запаха второго блюда проводится по тому же принципу, что и для первого блюда. Единственная особенность при оценке второго блюда заключается в определении 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.

8. Организация работы бракеражной комиссии

8.1. Члены бракеражной комиссии в полном составе ежедневно приходит на пищеблок для проведения бракеража готовой продукции за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

8.2. Перед тем как приступить к бракеражу, члены комиссии должны ознакомиться с меню, технологическими документами: рецептурами блюд (изделий), технологическими картами, технико-технологическими картами, техническими условиями и технологическими инструкциями приготовления блюд (изделий), качество которых оценивается, а также с показателями их качества, установленными нормативной технологической документацией.

- 8.3. Члены бракеражной комиссии должны быть ознакомлены с методикой проведения органолептической оценки качества блюд.
- 8.4. Члены бракеражной комиссии должны быть в санитарной одежде, руки должны быть тщательно вымыты.
- 8.5. Бракераж начинают с определения массы готовых изделий и отдельных порций первых, вторых, сладких блюд и напитков.
- 8.6. Штучные изделия взвешивают одновременно по 10 шт. и определяют среднюю массу одной штуки, готовые блюда отбирают из числа подготовленных к раздаче, взвешивая их отдельно в количестве пяти порций, и рассчитывают среднюю массу блюда.
- 8.7. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий 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
- 8.8. Основное изделие, входящее в состав блюда (мясо, рыбу, птицу, котлеты, сырники, порции запеканок и др.), взвешивают в количестве 10 порций. Масса одной порции может отклоняться от нормы в пределах $\pm 3\%$, общая же масса 10 порций должна соответствовать норме.
- 8.9. На раздаче проверяют температуру блюд при отпуске.
- 8.10. Органолептическая оценка блюд (изделий) начинается непосредственно с осмотра и изучения внешнего вида проверяемого блюда (изделия). Осмотр проводится при качественном, желательном естественном освещении. Затем внимание уделяется запаху, консистенции, вкусу.
- 8.11. 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.
- 8.12. 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 результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, степень готовности и другие.
- 8.13. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
- 8.14. Результаты текущих проверок бракеражной комиссии отражаются в журнале бракеража готовой продукции.
- 8.15. Журнал по контролю за качеством готовой пищи (бракеражный) должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью, храниться на пищеблоке МАДОУ.

9. Заключительные положения

- 9.1. Настоящее положение о комиссии по оценке качества готовой продукции (бракеражной комиссии) является локальным нормативным актом, утверждается (либо вводится) приказом заведующего МАДОУ.

9.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее положение о комиссии по оценке качества готовой продукции (бракеражной комиссии), оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

9.3. Настоящее положение о комиссии по оценке качества готовой продукции (бракеражной комиссии) принимается на неопределенный срок. Действие данного положения об организации питания обучающихся действительно до принятия нового.

9.4. После принятия положения о комиссии по оценке качества готовой продукции (бракеражной комиссии) (изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.
