

Государственное учреждение Ярославской области
«Рыбинский детский дом»
(ГУ ЯО «Рыбинский детский дом»)

УТВЕРЖДАЮ

Директор

ГУ ЯО «Рыбинский детский дом»

_____ С.В. Егорова

«29» декабря 2020 г.

приказ № 01-07/694

от «29» декабря 2020 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии

государственного учреждения Ярославской области

«Рыбинский детский дом»

Регистрационный номер

01-37/ 50 - 2020

г. Рыбинск

2020 г.

Предисловие

Положение о бракеражной комиссии государственного учреждения Ярославской области «Рыбинский детский дом» (далее – ГУ ЯО «Рыбинский детский дом») подготовлено группой работников на основании приказа директора № 01-07/420 от 16.10.2020 г.

Настоящее Положение вступает в силу с момента утверждения и является действующим до момента внесения в него изменений или отмены.

Рассмотрено на Совете детского дома ГУ ЯО «Рыбинский детский дом» (Протокол № 4 от 03.12.2020 г.).

Введено взамен Положения о бракеражной комиссии, утвержденного приказом от 03.03.2020 года № 01-07/161, в связи с приведением локального нормативного акта в соответствие с действующим законодательством и переименованием учреждения, сменой руководителя.

Контрольный экземпляр хранится в канцелярии ГУ ЯО «Рыбинский детский дом».

Представительный орган на момент принятия Положения «О правилах приема и отчисления воспитанников в государственном учреждении Ярославской области «Рыбинский детский дом» 29 декабря 2020 года отсутствует.

1. Общие положения

Бракеражная комиссия ГУ ЯО «Рыбинский детский дом» (далее – Бракеражная комиссия) создается приказом директора ГУ ЯО «Рыбинский детский дом» на начало календарного года.

Бракеражная комиссия руководствуется в своей деятельности следующими нормативными документами:

- Федеральный закон № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон N 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Закон РФ от 07 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
- санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" с 1 января 2021 г. до 1 января 2027 г.
- Сборники рецептур, технологические карты;
- приложения Программы производственного контроля с применением Принципов ХАССП государственного учреждения Ярославской области «Рыбинский детский дом».

Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

Все блюда и кулинарные изделия, приготовляемые на пищеблоке в ГУ ЯО «Рыбинский детский дом», подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

За качество пищи несут ответственность: медицинский работник, повара, изготавливающие продукцию, заведующий складом.

Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню - раскладке. Для определения правильности веса приготовленных изделий одновременно взвешивается 5-10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие штучные изделия - путем взвешивания порций, взятых при отпуске.

Выдачу готовой пищи следует проводить 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 рацион в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и др.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

2. Основные задачи бракеражной комиссии

Основными задачами бракеражной комиссии являются:

- предотвращение пищевых отравлений,
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний,
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи,
- обеспечение санитарии и гигиены на организации питания,
- расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания,
- обеспечение пищеблока качественными продуктами питания с соответствующими сертификатами качества.

3. Содержание и формы работы бракеражной комиссии

В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока, представитель администрации детского дома, дежурный воспитатель.

Бракеражную комиссию возглавляет директор детского дома, заместитель директора, или иное ответственное лицо, назначенное приказом.

Бракеражная комиссия осуществляет контроль за качеством готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

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

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

Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал

установленного образца.

В бракеражном журнале указывается дата, наименование блюда, дается оценка доброкачественности пищи и разрешение на ее реализацию. В журнале должно быть не менее трех подписей членов бракеражной комиссии.

Бракеражу подлежат все блюда, независимо от того, подвергались ли они обработке или подлежат выдаче в натуральном виде (фрукты, кисломолочные продукты, кондитерские изделия).

4. Критерии оценки качества блюд

Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям:

«отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией,
«хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить,
«удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить,
«неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить, к раздаче не допускается, требуется замена блюда.

5. Методика органолептической оценки пищи

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

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.

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

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.

Органолептическая оценка первых блюд

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

Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.

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).

При органолептической оценке 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.

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

При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосола, 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.

Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся

муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после приготовления и доведения до готовности.

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 направляется на анализ в лабораторию.

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

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. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а запеченная рыба – вкус, соответствующий данному виду рыбы запеченной в яйце. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.