МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«Детский сад «Золушка» села Араблинское»

**ОГРН 1210500002283, ИНН 0512012129, КПП 051201001.**

**РеспубликаДагестан,368613,Дербентский район, село Араблинское,ул. Вокзальная, д.16а,**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Электронная почта: zolushka.arablinskoe@mail.ru\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

ПРИКАЗ № 05 От 02 сентября 2021 г

**О создании бракеражной комиссии на 2021-2022 учебный год.**

  В целях осуществления контроля организации питания воспитанников, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований на пищеблоках МБДОУ «Детский сад «Золушка» с.Араблинское.

**Приказываю**:

1.Создать бракеражную комиссию в составе в соответствии с приложением №1 к настоящему приказу.

2. Утвердить Положение о бракеражной комиссии в соответствии с Приложением №2 к настоящему приказу.

3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ

Детский сад «Золушка» Р.А.Саидов

С приказом ознакомлены:

1. Саидов Р.А. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. Керимов А.А. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
3. Гусейнова Г.М. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Приложение №1 к приказу

от 02 сентября 2021 года № 05

**Состав бракеражной комиссии**

**МБДОУ** « Детский сад «Золушка» с.Араблинское»

**Председатель комиссии:**

Р.А.Саидов– Заведующий детского сада «Золушка» с.Араблинское - осуществляет контроль работой бракеражной комиссии, за ведением документации пищеблока, следит за соответствие ежедневного меню примерному.

**Члены комиссии:**

1. Повар Гусейнова Г.М. - осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качество приготовляемой пищи; осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку блюд, следит за наличием суточной пробы, наличием контрольного блюда.
2. Завхоз Керимов А.А..- осуществляет контроль за доставкой и выгрузкой, соблюдением санитарно-гигиенических норм в отношении продуктов питания, проверяет пригодности складских и подсобных помещений для хранения продуктов питания.
3. Помощник повара Абдулагаева А.А.. – контролирует целостность посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, инвентаре и полотенцах;

4.Медицинский работник Гаджибалаева Т.Г.- осуществляет бракераж готовой кулинарной продукции, ведет документацию пищеблока, периодически присутствует при закладке продуктов в блюда, ведет контроль за отчетностью, заполняет журнал «Здоровья».

Заведующий МБДОУ

«Детский сад «Золушка» Р.А. Саидов

Приложение №2 к приказу от 02 сентября 2021 года № 05

**ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

**Общие положения**.

1. Бракеражная комиссия создается на основании приказа заведующей МБДОУ Детский сад «Золушка» с.Араблинское. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующей. Состав комиссии не менее трех человек.
2. Комиссия в своей деятельности руководствуется ГОСТ Р 53104-2008 «Национальный стандарт РФ Услуги общественного питания, Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания», СП 2.3.6 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания воспитанников в ДОУ.»
3. Проверке качества подлежат все сырые продукты, которые поступают на предприятие (проверяются целостность упаковки, сроки хранения и реализации продуктов, условия хранения) и готовые блюда, предназначенные для реализации в столовой образовательного учреждения;
4. Бракеражная комиссия проверяет все готовые блюда до их подачи на стол;
5. Членам бракеражной комиссии необходимо стабильно контролировать абсолютно все этапы приготовления блюд, условия хранения продуктов и т. п.
6. После проведения бракеража выводы комиссии о качестве блюд и товаров фиксируются в специальном бракеражном журнале, а члены комиссии подтверждают принятое решение своими подписями. В журнале оценивается пригодность не всего меню, а каждого блюда отдельно.
7. Хранится данная документация либо у медицинского работника.
8. Все члены комиссии несут персональную ответственность за обеспечение качественным питанием воспитанников МБДОУ «Детский сад «Золушка» с.Араблинское

**Бракеражная комиссия проверяет**

1. Условия хранения и срок годности сырых продуктов;
2. Правильность закладки продуктов во время приготовления пищи;
3. Наличие контрольного блюда;
4. Фактический выход одной порции каждого блюда;
5. Наличие суточной пробы;
6. Наличие меню, правильность его оформления, его соответствие готовой пище (документ должен быть обязательно подписан заведующей ДОУ; обязательно указание даты и количества питающихся; напротив названия блюда нужно указать выход продуктов);
7. Санитарное состояние пищеблока

Чтобы определить выход жидких блюд, нужно показатель емкости котла поделить на количество порций. Чтобы определить выход порционных блюд нужно взвесить 5 порций и установить среднее значение блюда.

**Критерии оценки готовых блюд.**

1. Визуальная оценка с определением цвета и привлекательности блюда;
2. Запах – иногда для неудовлетворительной оценки хватает только этой характеристики; вкус; цвет;
3. Вид на разрезе для блюд с начинкой и котлет; прозрачность кофейных напитков и чая; консистенция; окраска корки;
4. Все без исключения члены бракеражной комиссии должны быть ознакомлены с методикой органолептической оценки блюд.

**Органолептическая оценка** – определение качества продукции при помощи органов чувств (зрение, вкус, обоняние, осязание)

**Методика органолептической оценки пищи**

1. Прежде всего необходимо оценить пищу визуально, ведь внешний вид и цвет пищи могут сразу свидетельствовать о ее качестве;
2. Обращают внимание на запах блюда;
3. Дегустация пищи. Пищу не дегустируют, если сразу выявлены признаки непригодности! В первую очередь оцениваются блюда без ярко выраженного запаха и вкуса.

Блюда с разной технологией приготовления имеют разную методику органолептической оценки.

**Органолептическая оценка первых блюд:**

1. жидкое блюдо необходимо хорошо перемешать, после чего небольшое количество вылить в тарелку;
2. заправку первого блюда распределяют по краю тарелки и определяют, соответствуют ли ингредиенты составу блюда;
3. по внешнему виду определяют насколько качественно обработаны овощи, перебраны и вымыты крупы;
4. бульоны нужно дополнительно проверить на прозрачность. Если бульон слишком мутный, а на поверхности вместо жирных пленок видны капельки жира, это свидетельствует о том, что продукты были несвежие;
5. дегустация супа происходит при температуре около 75 градусов, поскольку вкусовые качества слишком горячих блюд очень сложно определить правильно;
6. Если предполагается добавление соуса или сметаны в первое блюдо, то его пробуют без добавок.

Органолептическая оценка вторых блюд:

1. мясо и рыбу осматривают и проверяют, чтобы куски были порезаны вдоль волокон и имели соответствующую рецепту форму;
2. в блюдах с гарниром проверяются вкусовые качества каждого составляющего отдельно, а блюда с соусом, к примеру, овощное рагу, в совокупности;
3. проверяя котлеты, необходимо обратить внимание и на внешний вид блюда. Если котлета размазывается по тарелке, значит хлеба добавлено слишком много. Красноватый цвет котлет свидетельствует о том, что фарш не прожарили или он был протухшим;
4. блюда из рыбы должны быть сочными, плотными и не иметь посторонних запахов. Вареная рыба – иметь приятный привкус пряностей, жаренная – пропитана маслом;
5. в кашах не должно быть комков и посторонних примесей, зерна без труда отделяться друг от друга. Лучше всего это проверить, размазав кашу тонким слоем по тарелке; при проверке качества каш существует проблема недовложения сухого вещества, т.е. вес порции соответствует стандарту, но воды больше, чем крупы. Чтобы определить этот брак, образец блюда необходимо сравнить с рецептом;
6. макароны должны легко перемешиваться и не склеиваться;
7. соусы подлежат проверке не только на вкус, но и на консистенцию жидкости, как суп – пюре. А если в соусе есть твердые частицы, определяют качество их нарезки;

**Факторы, влияющие на органолептическую оценку:**

1. температура воздуха пищеблока (оптимальная – 20 градусов, при повышении температуры снижается чувствительность к восприятию горького и кислого, при понижении температуры – соленого);
2. температура поверхности языка (рецепторы вкуса снижают порог чувствительности при понижении температуры ниже 0 градусов и повышении свыше 45);
3. освещение пищеблока (освещение должно быть естественным, чтобы исключить изменение натурального цвета пищи;
4. наличие посторонних запахов (посторонних запахов быть не должно, т. к. это может повлиять на правильную оценку качества продуктов).

**Критерии оценки качества блюд.**

После органолептической проверке каждого блюда по соответствующим правилам, в бракеражный журнал заносятся оценки каждого блюда согласно установленным критериям оценивания.

* «отлично» — высшую оценку получают блюда, которые приготовлены строго по определенной рецептуре без отклонений от правил и вкусовых качеств;
* «хорошо» — технология блюд имеет незначительные нарушения, которые абсолютно не изменили привычный вкус блюда;
* «удовлетворительно» — такая оценка у блюд, рецепт которых нарушен, вкус изменен, но блюдо пригодно к употреблению;
* «неудовлетворительно» — блюдо непригодно к пище, является браком и списывается.
* Расчет оценки качества продукции : общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее арифметическое значение оценок всех сотрудников, принимавших участие в оценке, с точностью до первого знака после запятой.
* Все эти оценки определяются по органолептическим показателям и заносятся в бракеражный журнал.

Блюда с оценкой «неудовлетворительно» ни в коем случае не поступают в реализацию детям. В этом случае председатель бракеражной комиссии составляет акт, о котором обязательно докладывают заведующей. Также с этим актом знакомят работника, по вине которого допущена ошибка.

Некачественную продукцию списывают, также составляя соответствующий акт.

В бракеражном журнале отмечаются оценки органолептической проверки каждого блюда отдельно, а не всего меню в целом.

Работу бракеражной комиссии контролирует непосредственно заведующая. Воспитанники могут получить готовую продукцию только после бракеража все готовой продукции, производимой на пищеблоках МБДОУ «Детский сад «Золушка» с.Араблинское.