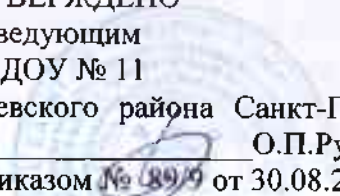


ПРИНЯТО
Общим собранием работников
ГБДОУ детский сад № 11
Невского района Санкт-Петербурга
Протокол № 6 от 30.08.2021

УТВЕРЖДЕНО
Заведующим
ГБДОУ № 11
Невского района Санкт-Петербурга

О.П.Русакова
приказом № 89/9 от 30.08.2021

С учетом мнения Совета родителей
(законных представителей)
ГБДОУ № 11
Невского района Санкт-Петербурга
Протокол № 10 от 25.08.2021

Положение о бракеражной комиссии

Санкт-Петербург

2021

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада №11 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому развитию детей Невского района Санкт-Петербурга (далее-ГБДОУ) в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ГБДОУ создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Положение о бракеражной комиссии разработано в соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ (статья 30: «Локальные нормативные акты, содержащие нормы, регулирующие образовательные отношения», статья 37: «Организация питания обучающихся»);

-Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29 от 2 января 2000 г и другие нормативные документы регламентирующие порядок организации питания в ГБДОУ:

- СанПин 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации Постановление №32 от 27.10.2020

- СанПин 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации Постановление от 28 сентября 2020 года N 28

- Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 "Методические рекомендации к организации общественного питания населения" (утв. Роспотребнадзором 2 марта 2021 г.)

1.3. Бракеражная комиссия является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи работникам ГБДОУ в осуществлении административно-общественного контроля организации и качества питания детей в детском саду.

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЁ СОСТАВ

2.1. Настоящее положение и план работы бракеражной комиссии принимается общим собранием работников ГБДОУ и вводится в действие основании приказа заведующего ГБДОУ.

2.2. Изменения и дополнения к положению оформляются в виде приложений, принятых на общем собрании работников ГБДОУ, и вводятся в действие на основании приказа заведующего ГБДОУ.

2.3. Бракеражная комиссия создается общим собранием работников ГБДОУ. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом руководителя ГБДОУ.

2.4. Бракеражная комиссия состоит 3-5 членов. В состав комиссии могут входить:

- заведующий ГБДОУ или его заместитель (председатель комиссии);
- заведующий производством,
- кладовщик,
- повара,
- член профсоюзного комитета ГБДОУ;
- представитель родительской общественности ГБДОУ.
- работники ГБДОУ

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

2.5. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое принимается на общем собрании работников ГБДОУ, утверждается заведующим ГБДОУ.

2.6. Члены бракеражной комиссии работают в тесном контакте с администрацией ГБДОУ.

3. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ

- 3.1. Контроль за качеством приготовления блюд.
- 3.2. Контроль за качеством поступающих продуктов питания.
- 3.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 3.4. Обеспечение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ГБДОУ.
- 3.5. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

4. ПРАВА, ОБЯЗАННОСТИ И ОТВЕТСТВЕННОСТЬ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

4.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в ГБДОУ, контролировать выполнение принятых решений;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в ГБДОУ;
- ходатайствовать перед администрацией ГБДОУ о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в детском саду.

4.2. Обязанности бракеражной комиссии:

- контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания в соответствии с инструкцией ответственного лица за приемку постеленного товара (Приложение № 4)
- проверяют складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов и их доброкачественность (Приложение № 1)
- контролируют организацию работы на пищеблоке;
- следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следят за правильностью составления меню;
- присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;
- осуществляют контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- проводят органолептическую оценку готовой пищи;
- проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;
- проводят просветительскую работу с педагогами и родителями воспитанников.
- в своей работе комиссия может руководствоваться инструкцией (Приложение № 5)

4.2. 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.
- 4.5. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке ГБДОУ, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
- 4.3. Комиссия периодически, но не реже одного раза в месяц, осуществляет контроль над закладкой основных продуктов и выхода готовых блюд. Результаты проверки отмечают в журнале контроля над закладкой основных продуктов и заверяют оценкой личными подписями.

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.
- 5.2. В меню должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим или его заместителем исполняющим обязанности руководителя, должны стоять подписи ответственных за организацию питания.
- 5.3. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
- 5.4. 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.
- 5.5. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у кладовщика или ответственного за организацию питания. Журнал может вестись в электронном виде, распечатываться, подшиваться в папку, по окончании каждого месяца листы прошнуровываются, пронумеровываются и скрепляются печатью и подписью руководителя ГБДОУ.
- 5.6. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность (Приложение No2, Приложение № 3)
- 5.7. 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.
- 5.8. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.
- 5.9. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).
- 5.10. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: 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». Блюдо не может быть выдано без снятия пробы.
- 5.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал сразу после снятия пробу и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии. Не допускается ведение журнала до снятия пробы.
- 5.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при руководителе образовательного учреждения.
- 5.10. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной, материальной ответственности либо освобождается от занимаемой должности.
- 5.11. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.
- 5.12. Комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. 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.

5.13. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +5% от нормы выхода). Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (замешающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

5.14. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, вносятся в бракеражный журнал.

5.15. Основными нормами работы бракеражной комиссии являются:

- совещания, которые проводятся 1 раз в квартал;
- контроль, осуществляемый руководителем ГБДОУ, членами бракеражной комиссии, согласно плану производственного контроля ГБДОУ.

5.16. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел заведующему детским садом на административное совещание, заседание педагогического совета, родительского комитета.

5.17. Результаты работы бракеражной комиссии оформляются в форме протокола о состоянии дел по организации питания в ГБДОУ. Итоговый материал должен содержать констатацию фактов, выводы и, при необходимости, предложения.

5.18. Контроль за организацией питания проводится в виде плановых проверок в соответствии с утвержденным планом производственного контроля ГБДОУ, который обеспечивает периодичность и исключает нерациональное дублирование в организации проверок и в виде оперативных проверок с целью установления фактов и проверки сведений о нарушениях. Примерный перечень вопросов, подлежащих контролю и рассмотрению:

- оценка органолептических свойств приготовленной пищи;
- контроль за полнотой вложения продуктов в котел;
- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке;
- контроль за организацией сбалансированного безопасного питания;
- контроль за хранением и реализацией пищевых продуктов;
- контроль за качеством поступающих пищевых продуктов и наличии сопроводительных документов;
- ведение журнала бракеража готовой кулинарной продукции и бракеража поступающего продовольственного сырья;
- контроль за качеством готовых блюд и соблюдением объема порций;
- контроль за выполнением норм питания и витаминизации пищи;
- контроль за соблюдением питьевого режима;
- контроль за закладкой основных продуктов питания;
- контроль за отбором суточной пробы.

Результаты проверок заслушиваются на совещании при заведующим, где обсуждаются замечания и предложения по организации и качества питания в ГБДОУ.

5.19. Администрация ГБДОУ обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры по устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией

6. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ В ГБДОУ.

6.1. 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. (Приложение № 2, Приложение № 3)

7. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ГБДОУ.

7.1. Результат проверки выхода блюд, их качество отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

7.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

7.3. Администрация ГБДОУ при установлении стимулирующих выплат к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки в организации питания дошкольников.

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

8. ДЕЛОПРОИЗВОДСТВО

8.1. ГБДОУ ведёт акты на списание не востребовавшихся порций и бракеражные журналы:

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья;
- Журнал контроля закладки продуктов;

8.2. Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью учреждения.

8.3. Журнал бракеража готовой продукции хранится у медицинской сестры (ответственного за питание)

8.4. Журнал бракераж поступающего продовольственного сырья хранится на складе и заполняется по мере поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов.

8.5. В акте на списание не востребовавшихся порций, оставшихся по причине отсутствия детей, указывается:

- * дата;
 - * наименование блюда;
 - * количество порций и выход в граммах;
 - * причина не востребовавшихся блюд;
 - * количество отсутствующих детей;
 - * в какую группу были выданы не востребовавшиеся блюда на дополнительное питание.
- 8.5. Журнал контроля закладки основных продуктов, хранится у медицинской сестры (ответственного);

9. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

9.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии в ГБДОУ является локальным нормативным актом, принимается на общем собрании работников ГБДОУ и утверждается приказом заведующего ГБДОУ;

9.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме, в соответствии с действующим законодательством РФ;

9.3. Положение о бракеражной комиссии в ГБДОУ принимается на неопределённый срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренным п.6.1, настоящего Положения.

9.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

9.5. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

9.6. Администрация ГБДОУ при установлении надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии

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

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 поверхность, 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.

Приложение 2

Методика определения качества продуктов

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов продуктов. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешним видом продуктов, их цвет. Определяется запах продуктов. 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 продуктов, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре. При снятии пробы необходимо выполнить некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не производится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха. А также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

Приложение 3

Органолептические методы оценки пищевых продуктов

Для оценки потребительских достоинств пищевых продуктов широко используют сенсорные, или органолептические, методы, основанные на анализе ощущений органов чувств человека. Органолептическими свойствами (признаками) пищевых продуктов являются внешний вид, текстура, запах, вкус и аромат. Эти свойства выявляются благодаря зрительным (визуальным), осязательным, обонятельным, вкусовым и слуховым ощущениям человека. Органолептический (сенсорный) анализ - качественная и количественная оценка ответной реакции органов чувств человека на свойства продукта. Качественную оценку выражают словесным описанием, а количественную - в числах и графиках. Органолептический метод исследования означает определение качества товара при помощи органов чувств - зрительных, вкусовых, обонятельных, осязательных, а иногда и слуховых. Разновидностью органолептического метода являются сенсорный, дегустационный и др. методы. Сенсорный анализ применяется для оценки качества продуктов питания. В результате сенсорного (органолептического) анализа определяют цвет, вкус, запах, консистенцию пищевых продуктов. При соблюдении научно-обоснованных правил результаты органолептической оценки качества продукции по точности и воспроизводимости равноценны результатам, полученным при использовании инструментальных методов контроля. Качество сырья и полуфабрикатов оценивают по основным органолептическим свойствам: внешний вид (в том числе цвет), консистенция, запах, вкус. Для некоторых групп изделий существуют свои показатели: прозрачность (чай, желе, рассол), вид на разрезе (мясные, рыбные, фаршированные изделия, кексы, торты), состояние мякиша (мучные кондитерские и хлебобулочные изделия). При поступлении сырья первым делом смотрят внешний вид. Нет ли на поверхности трещин, вмятин, правильна ли форма изделия, не нарушена ли упаковка, соответствует ли дата изготовления. Иногда пригодность определяют по запаху. Запах - ощущение, возникающее при возбуждении обонятельных рецепторов. В применении к пищевому сырью различают такие понятия, как аромат - естественный привлекательный запах, свойственный исходному сырью (фрукты, овощи, специи, молоко, свежие рыба и мясо); и букет - запах, формирующийся в процессе технологической переработки продуктов под влиянием сложных химических превращений (хлеблеты, голубцы,). Не свойственные продукту запахи являются следствием нарушения технологии приготовления или порчи при хранении. Одним из главных показателей качества

сырья, является их консистенция. Само понятие консистенции включает в себя характеристику агрегатного состояния (твёрдая, жидкая), степень однородности (творожистая, хлопьевидная, пенистая, однородная), механические свойства (хрупкая, эластичная, пластичная, упругая, ломкая). Определение консистенции продуктов органолептическим методом производят с помощью таких приемов: нажатие, надавливание, прокалывание, разрезание, размазывание. Консистенцию определяют зрительно (пенообразная, жидкая) и с помощью органов осязания. Например, кончиками пальцев можно определить степень упругости, твёрдости, пластичности различного сырья. В полости рта возникают такие осязательные ощущения, как сочность, рассыпчатость, однородность, терпкость. Сочность - ощущение, вызываемое соками продукта при разжевывании, и выражается количественно (продукт очень сочный, малосочный или сухой). Рассыпчатость и крошливость определяются сопротивлением, которое оказывает продукт при разжевывании (изделия из песочного теста). Однородность - впечатление, возбуждаемое частицами продукта при распределении на поверхности языка и ротовой полости (однородность соуса, крема). Волокнистость - волокна продукта, оказывающие сопротивление при разжевывании (грубоволокнистое мясо). Терпкость - ощущение, возникающее в полости рта при стягивании (сморщивании) внутренней его поверхности и сопровождаемое появлением сухости во рту. Консистенция различных групп изделий обычно характеризуется несколькими определениями: консистенция жареного мяса - мягкая, сочная; картофельное пюре - рыхлая, пышная, однородная. Также показателем качества является вкус - ощущение, возникающее при возбуждении вкусовых рецепторов и определяемое качественно (сладкий, солёный, кислый, горький) и количественно (интенсивность вкуса). Вкусовые ощущения, вызываемые пищевыми продуктами, являются результатом воздействия двух или более основных вкусов на вкусовые рецепторы. Пробуя то или иное блюдо, мы испытываем не только вкусовые ощущения, но и ряд других, дающих представление о продукте в целом. Поэтому показатель, определяющий как вкус, является совокупностью вкусовых, осязательных ощущений и запаха, воспринимаемых при дегустации.

Анализ вкуса характеризует не только основные вкусовые ощущения (сладкий, кислый, солёный, горький), но также остроту и жгучесть, нежность, терпкость и т.д. Кроме того, оценивается наличие посторонних привкусов, не характерных для данного продукта. Вкус большинства продуктов оценивается в сочетании с их ароматом. Они должны гармонизировать. Органолептическая оценка сырья и полуфабрикатов может дать точные результаты при условии соблюдения правил её проведения. Методика проведения органолептического анализа продукции устанавливает основные требования к помещению, используемым приборам, к материалам и специалистам.

При органолептической оценке точность результатов напрямую зависит от профессиональных навыков работников, знания методики и тщательности её выполнения. Поэтому работники, которые постоянно осуществляют контроль качества продуктов питания, должны выработать в себе ярко выраженную чувствительность к вкусу, запаху, цвету и др.

Органолептическая оценка первых блюд

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, загрязнённости, проверяют форму нарезки овощей, сохранение ее в процессе варки, сравнивают их набор 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 наличие постороннего привкуса, запаха, горечи, излишней кислотности, пересола. 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

Органолептическая оценка проводится по их составным частям. Общая оценка дается только соусным блюдам (рагу, гуляш). 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). Мясо должно быть мягким, сочным, мясо птицы - легко отделяться от кости, филе рыбы - мягким, сочным, не крошащимся.

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). Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки или запекания. Макароны должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга.

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.

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. 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.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

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

Инструкция для ответственного за бракераж поступающих продуктов питания.**Общие положения**

1.1. Ответственному за бракераж поступающих продуктов питания необходимо производить входной контроль заполучаемыми продуктами в ГБДОУ, а именно проверить, как доставляются продукты в учреждение: имеется ли специальная тара, как она маркируется и обрабатывается (в том случае, если она используется повторно), как складировются продукты в машине (например, не перевозят ли продукты, подлежащие тепловой обработке, вместе с продуктами, употребляемыми без обработки) имеется ли санитарный паспорт на машину, поставляющую продукты в ГБДОУ.

1.2. Ответственный за бракераж поступающих продуктов питания обязан контролировать сопроводительную документацию, поступающую на склад с продуктами, и убедиться в наличии всех документов, подтверждающих качество и безопасность поступающих продуктов, помнить, что удостоверение качества и ветеринарное заключение должно быть на каждую партию продуктов, а сертификат соответствия дается на каждый вид продукции, например, молочную продукцию, кондитерские изделия и т.д., и действует в течение года. Следует проверять качество поступающей продукции по Журналу бракеража скоропортящихся продуктов, который ведется по категориям продукции (мясо, масло сливочное, молоко, сметана и т. п.). В нем должны быть ежедневные отметки заведующей хозяйством, ответственного за качество получаемых продуктов, об условиях хранения, сроках реализации в соответствии с СанПиН. Бракераж предполагает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку поступивших продуктов (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус продукта).

1.3. В целях предупреждения возможности пищевых отравлений следует обращать особое внимание на изолированное хранение таких продуктов, как мясо, рыба, молоко и молочные продукты. Необходимо проверять соблюдение условий хранения продуктов – недопустимо, когда сырое мясо или рыба хранятся рядом с молочными продуктами или продуктами, которые идут в питание детей без тепловой обработки. Все продукты должны храниться в контейнерах, имеющих соответствующую маркировку. Грубым нарушением является, например, хранение продуктов, подлежащих тепловой обработке, в емкостях для продуктов, не подлежащих тепловой обработке, или использование промаркированного инвентаря не по назначению.

1.4. В холодильниках необходимы термометры для контроля за температурным режимом, температуру должен фиксировать ответственный в специальном журнале ежедневно.

2. Функции.

2.1. На лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания возлагаются следующие функции:

2.1.1 Обеспечение: своевременного заказа, получения, сохранности и хранения продуктов питания; -правильной выдачи (по весу, согласно меню-раскладке) продуктов питания,

2.1.2. Соблюдение: сроков реализации;

-необходимым набором продуктов на 10 дней.

3. Должностные обязанности.

3.1. Для выполнения возложенных на него функций лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания обязан:

-Следить за наличием и исправностью оборудования и инвентаря, противопожарных. Организовывать проведение погрузочно-разгрузочных работ в кладовой с соблюдением норм, правил и инструкций по охране труда.

-Проверять соответствие принимаемых продуктов сопроводительным документам и требованиям к качеству продуктов (наличие сертификата, соблюдение перечня продуктов разрешенных в ГБДОУ);

-Обеспечивать сбор, хранение и своевременный возврат тары на базу.

-Получать продукты от поставщиков согласно накладной, осуществлять взвешивание и сырой бракераж продуктов.

-Обеспечивать сохранность продуктов питания, соблюдая товарное соседство.

-Соблюдать режим хранения продуктов; имеет 10-дневный запас продуктов. -Вести ежедневный учёт движения продуктов по наименованиям, количеству и цене в карточках складского учёта. -Осуществлять обсъёт меню-требований в количественном и суммарном выражении. -Участвовать в составлении меню-раскладки на каждый день в требованиях-заказ на продукты питания.

-Составляет дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов. -Следить за своевременной реализацией продуктов питания.

-Следить за правильным хранением быстропортящихся продуктов и продуктов длительного хранения.

-Сдавать отчёт в бухгалтерию не позднее 20-го числа каждого месяца, следующего за отчётным

.-Составлять дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов.

-Обеспечивать своевременное составление заявок на продукты питания.

-Принимать участие в проведении инвентаризаций.

-Следить за санитарным состоянием кладовой.

-Соблюдать требования пожарной безопасности в складских помещениях.

4. Ответственность.

4.1. Лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания несет ответственность:

-за сохранность продуктов;

-за своевременное обеспечение детей свежими, доброкачественными продуктами; -за соблюдение санитарно-гигиенического режима в кладовых; -за соблюдением норм выдачи продуктов;

-за получение качественных продуктов и наличие сопроводительных документов к ним; -за своевременный заказ продуктов; -за своевременное списание недоброкачественных продуктов; -за выполнение настоящей инструкции.

4.2. За совершенные в процессе осуществления своей трудовой деятельности правонарушения в пределах, определяемых действующим административным, уголовным и гражданским законодательством Российской Федерации.

4.3. За причинение материального ущерба в пределах, определенных действующим трудовым, уголовным и гражданским законодательством Российской Федерации.

4.4. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Устава и Правил внутреннего трудового распорядка ГБДОУ, иных локальных нормативных актов, законных распоряжений руководителя ГБДОУ, должностных обязанностей, установленных настоящей инструкцией кладовщик несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством. За грубое нарушение трудовых обязанностей в качестве дисциплинарного наказания может быть применено увольнение.

4.5. За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических требований к организации хранения и реализации продуктов в ГБДОУ кладовщик привлекается в административной ответственности в порядке и случаях, предусмотренных административным законодательством Российской Федерации.

4.6. За виновное причинение образовательному учреждению или участникам образовательного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей кладовщик несет материальную ответственность(за продукты и все имущество кладовой) в порядке и пределах, установленных трудовым или гражданским законодательством Российской Федерации.

Инструкция для комиссий по списанию и инвентаризации продуктов питания.

1. Общие положения

1.1. В своей работе комиссия руководствуется:

- нормативными и методическими материалами по вопросам организации складского хозяйства;
- стандартами и техническими условиями на хранение продуктов питания;
- Уставом ГБДОУ;
- Правилами внутреннего трудового распорядка;
- приказами заведующей ГБДОУ;
- настоящей инструкцией.

2. Комиссия детского сада должна знать:

- санитарно-эпидемиологические правила:
 - правила учёта хранения, движения материальных ценностей на складе;
 - правила оформления сопроводительных документов на продукты питания;
 - способы хранения продуктов и сырья от порчи при разгрузке и хранении на складе;
 - правила ведения складского хозяйства; -ассортимент хранящихся в кладовой продуктов, их качественные характеристики (виды, сортность) продуктов, правила хранения и сроки реализации продуктов; -правила применения складского измерительного инструмента и способы его проверки на -правила проведения инвентаризации;
- Правила и нормы охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты;
- Правила внутреннего трудового распорядка;
- действия в экстремальных условиях.

2. Функции

2.1. На комиссию возлагаются следующие функции: Обеспечение:

- проведения инвентаризаций продуктов питания;
- при необходимости списание недоброкачественных продуктов питания;
- составлять соответствующие документы (ведомость инвентаризации, акты списания).

3. Права

3.1. Комиссия имеет право:

- Требовать от руководства создания необходимых условий для выполнения полномочий.
- Вносить предложения по улучшению организации работы.
- Составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание недоброкачественных продуктов.
- Определение доброкачественности продуктов проводить по следующей методике. Методика определения качества продуктов.

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

2. Определяется запах продуктов. 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.

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

4. 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