

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АПРЕЛЕВСКИЙ ДЕТСКИЙ САД «КАПЕЛЬКА»  
ДАНКОЙСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

296171, Российская Федерация, Республика Крым, Джанкойский район, с. Апрелевка, ул. Будённого, дом 28.  
Телефон: +79788789124, E-mail: [evseeva\\_galya@mail.ua](mailto:evseeva_galya@mail.ua)

**ПРИКАЗ**

11.01.2021г.

№ 4

**О создании бракеражной комиссии в МДОУ «Апрелевский детский сад «Капелька»  
Джанкойского района Республики Крым на 2020-2021 год**

В соответствии с законом РФ «Об образовании» от 10.07.1992г. №3266-1-ФЗ (с последующими изменениями и дополнениями), Типовым положением о дошкольном дошкольном образовательном учреждении, утвержденным Постановлением Правительства Российской Федерации от 12.09.2008г. №666, «Санитарно-эпидемиологическими требованиями устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), а также Положением о бракеражной комиссии от 23.01.2015 года МДОУ «Апрелевский детский сад «Капелька»

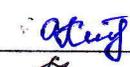
**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. В целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований, утвердить бракеражную комиссию в составе:
  - Заведующий МДОУ Евсева Г.Г. – председатель комиссии;
  - Воспитатель Суркова Н.Н.
  - Помощник воспитателя Булахова Т.В.
  - Член родительского комитета- Мамедиминова А.С..
2. Бракеражной комиссии выполнять следующие обязанности:
  - Контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм, при доставки продуктов;
  - Проверять складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
  - Контролировать организацию работы на пищеблоке;
  - Следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
  - Проводить органолептическую оценку готовой пищи, проверять соответствие объемов приготовления питания объему разовых порций и количеству детей;
  - Осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи.
3. Заведующему, результаты текущих проверок отражать в журналах; бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, бракеража готовой продукции.
4. В случае выявления нарушений бракеражной комиссии фиксировать в актах проверок.
5. Утвердить памятку «Методика органолептической оценки пищи» (Приложение 1).
6. Утвердить План работы бракеражной комиссии на 2021 учебный год (Приложение 2).
7. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой

Заведующий МДОУ

Г.Г.Евсева.

С приказом ознакомлены:

  
  
  
Н.Н.Суркова  
Т.В.Булахова  
Мамедиминова А.С.



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МДОУ «Апрелевский  
детский сад «Капелька»

Г.Г.Евсеева

Приказ № 4 от 11.01.2021г.

## Памятка «Методика органолептической оценки пищи»

Под органолептической оценкой пищи понимается определение таких показателей (внешний вид, вкус, аромат, консистенция блюда), которые дают возможность быстро определить качество пищи.

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи, лучше это проводить при дневном свете. Определяется внешний вид пищи, ее цвет. Затем определяется запах пищи. Этот показатель особенно важен, так как с помощью обоняния можно установить тончайшие изменения качества пищевых продуктов (особенно мяса, рыбы), связанные с начальными признаками порчи, когда другие установить еще не удается. Запах определяют при той температуре, при которой употребляется данное блюдо. Для обозначения запахов используют термины: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, пригорелый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Указываются также и специфические запахи, подобные каким-либо продуктам.

Консистенция продуктов определяется органами осязания. Наибольшей чувствительностью обладают кончики пальцев, а также язык, небо, зубы. В процессе процеживания пищи определяют ее мягкость, жесткость, нежность, маслянистость, клейкость, мучнистость, крупнозернистость, рассыпчатость и т. д.

Вкус пищи, как и запах, устанавливается при характерной для нее температуре. Основные вкусовые ощущения: кислый, сладкий, горький, соленый.

При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности; из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; естественно, вкусовая проба уже не проводится, если обнаружены внешние признаки разложения продукта (например, неприятный запах), а также в случае подозрения на недоброкачественность.

### Оценка первых блюд

Первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Например, буровато-коричневая окраска борща может быть результатом неправильного тушения свеклы. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

При оценке внешнего вида супов, борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение их в процессе варки [не должно быть сильно разваренных овощей, утративших форму нарезки]. Целесообразно сравнить набор корней и овощей (плотную часть первого блюда) с рецептурой по раскладке.

При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых 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, не свойственной

свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности или пересола. У супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

#### **Оценка вторых блюд**

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Соусным блюдам (гуляш, рагу) дается общая оценка.

При внешнем осмотре блюд обращать внимание на характер нарезки кусков мяса, равномерность порционирования, цвет поверхности и поджаренной корочки с обеих сторон изделия, толщину слоя, панировки. В изделиях из мяса и рыбы определяют цвет, как на поверхности, так и на разрезе, что позволяет выявить нарушения в технологии приготовления блюда. Например, заветренная темная поверхность отварных мясных продуктов свидетельствует о длительном хранении их без бульона, розово-красный цвет на разрезе котлет говорит о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения фарша или мяса для котлет.

Важным показателем является консистенция блюда, дающая представление о степени его готовности и отчасти о соблюдении рецептуры при его изготовлении (например, мажущаяся консистенция изделий из рубленого мяса указывает на добавление в фарш избыточного количества хлеба).

Степень готовности и консистенцию мясопродуктов определяют проколом поварской иглой или деревянной шпилькой, которые должны легко входить в толщину готового продукта.

При определении вкуса и запаха обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, она легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного вида, с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная — приятный, слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошиться, сохранять форму нарезки.

Крупяные, мучные или овощные гарниры также проверяют по консистенции. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна отделяются друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, комков, посторонних примесей. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню-раскладке, 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 жарки.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество чистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид и 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 пассерованные коренья, 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, с частичками обгоревшего лука, имеет серый цвет, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает у ребенка аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, и ее усвоение.

#### **Ознакомлены:**

*Председатель комиссии:*

Заведующий МДОУ Евсеева Г.Г. \_\_\_\_\_

*Члены комиссии:*

Воспитатель Суркова Н.Н. \_\_\_\_\_

Помощник воспитателя Булахова Т.В.. \_\_\_\_\_



**План работы бракеражной комиссии  
на 2020/2021 учебный год**

Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
Проведение организационных совещаний	3 раза в год	Председатель комиссии
Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии заведующего
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1-2 раза в неделю	Члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Член комиссии, (председатель)
Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии
Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
Отчёт на Совете МДОУ о проделанной работе комиссии	Декабрь, май	Председатель комиссии

**Ознакомлены:**

Председатель комиссии:  
Заведующий МДОУ Евсева Г.Г.

Члены комиссии:

Воспитатель Суркова Н.Н.

Помощник воспитателя Булахова Т.В..

Член родительского комитета Мамедиминова А.С.

Приложение №3  
к приказу № 4 от 11.01.2021г.



УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий МДОУ «Апрелевский  
детский сад «Капелька»

И. Евсева  
Приказ № 4 от 11.01.2021г.

### Инструкция по измерению объема блюд

Объем первых блюд устанавливается на основании емкости кастрюли или котла и числа заказанных порций.

Масса вторых блюд (каши, пудинги и т.д.) определяется путем взвешивания всех порций в общей посуде с вычетом массы тары и учетом числа порций.

Из порционных блюд (котлеты, биточки, мясо птицы и т.д.) взвешиваются 10 порций вместе и выборочно 2-3 порции, устанавливается средняя масса одной порции.

Отклонения от нормы в одной порции не должны превышать  $\pm 3\%$ , но масса 10 порций должна соответствовать норме.

Ознакомлены:

Повар Кузнецова Н.Л.