ДЕПАРТАМЕНТ ТРУДА И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ НАСЕЛЕНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ «МОЙ ОСОБЫЙ СЕМЕЙНЫЙ ЦЕНТР «СЕМЬ-Я» ДЕПАРТАМЕНТА ТРУДА И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ НАСЕЛЕНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ
(ГБУ «Мой особый семейный центр «Семь-Я»)

ПРИКАЗ

от 12.01.2026 г. **№12**

О создании бракеражной комиссии
для разрешения выдачи готовой пищи

На основании Санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения СанПиН 2.3/2.4.3590-20, с целью контроля за выдачей готовой пищи, а также за качеством и выходом готовых блюд

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить «Положение о бракеражной комиссии» в ГБУ «Мой особый семейный центр «Семь-Я». (Приложение №1).
2. Утвердить постоянно действующую бракеражную комиссию для разрешения выдачи готовой пищи в следующих составах:

2.1.В здании, находящемся по адресу: г. Москва, ул. Елецкая, д.10, корп.2:

Председатель: Заведующий отделением врач-педиатр
Члены комиссии: Старшая медицинская сестра
Дежурная медицинская сестра , согласно графику работы

2.2. В здании, находящемся по адресу: г. Москва, Борисовский пр., д.3, корп.3:

Председатель: Заведующий отделением врач-педиатр, врач-педиатр
Члены комиссии: Старшая медицинская сестра
Дежурная медицинская сестра , согласно графику работы
Дежурный администратор, воспитатели группы №8, №10 согласно графику работы (В выходные и праздничные дни)

2.3. В здании, находящемся по адресу: г. Москва, ул. Лебедянская, д.26, корп.3:

Председатель: Заведующий отделением врач-педиатр
Члены комиссии: Старшая медицинская сестра
Дежурная медицинская сестра , согласно графику работы

3. В своей деятельности члены бракеражной комиссии руководствуются «Положением о бракеражной комиссии».
4. Членам комиссии производить ежедневную запись по закладке продуктов и выход блюд в журнал.
5. В выходные и праздничные дни разрешение на выдачу готовой пищи производить дежурной медицинской сестре, дежурному воспитателю, дежурному администратору.
6. Контроль за исполнением приказа возложить на начальника медицинской службы Дергача С.В.

И.о.директора **Ю.М.Макеева**

Приложение 1
К приказу № 12 от 12.01.2026г.

Положение о бракеражной комиссии в ГБУ «Мой особый семейный центр «Семь-Я»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии разработано для ГБУ «Мой особый семейный центр «Семь-Я».

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13.07.2020 года, Уставом ГБУ «Мой особый семейный центр «Семь-Я», другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.3. Настоящее Положение о бракеражной комиссии в ГБУ «Мой особый семейный центр «Семь-Я» определяет цель, задачи и функции бракеражной комиссии дошкольного образовательного учреждения, регламентирует ее деятельность, устанавливает права и обязанности, а также ответственность ее членов.

1.4. Основная цель бракеражной комиссии: недопущение выпуска в обращение продукции общественного питания, несоответствующей требованиям нормативных документов. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

1.5. В задачи бракеражной комиссии входит:

- контроль и качество приготовления блюд;
- контроль за качеством доставляемых продуктов питания;
- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в детском саду.

1.6. Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего ГБУ «Мой особый семейный центр «Семь-Я» на начало года. Срок полномочий комиссии - 1 год.

1.7. Бракеражная комиссия состоит из не менее 3 человек. В состав бракеражной комиссии входят:

- старшие медицинские сестры;
- врачи-педиатры;
- дежурные медицинские сестры, согласно графику;
- воспитатели, согласно графику;

В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены приглашенные специалисты.

1.8. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией ГБУ «Мой особый семейный центр «Семь-Я».

1.9. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

1.10. Администрация ГБУ «Мой особый семейный центр «Семь-Я» при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

2.Функции бракеражной комиссии

2.1. К основным функциям бракеражной комиссии ГБУ «Мой особый семейный центр «Семь-Я» относятся:

- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения согласно признакам доброкачественности продуктов (*Приложение 1)*;
- проверка соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- проверка на раздаче правильности хранения готовых блюд (отпуск блюд, температура блюд после проверки их качества);
- контроль организации работы на пищеблоке;
- ежедневное отслеживание за правильностью составления меню-раскладок;
- наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- направление при необходимости продукции на исследование в санитарно- технологическую пищевую лабораторию;

проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.

(*Приложение 2*).

2.2. Все блюда и кулинарные изделия, изготовляемые на пищеблоках ГБУ «Мой особый семейный центр «Семь-Я», подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

2.3. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

2.4. 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 оценку личными подписями членов комиссии.

2.5. При выявлении нарушений комиссия составляет акт за подписью всех членов.
2.6. Составлять акты на списание невостребованных порций.
2.7. Комиссия осуществляет контроль над процессом приема пищи детьми:

- создание благоприятной атмосферы приема пищи (спокойное музыкальное сопровождение, применение игры или ее элементов, знакомство с блюдом, сервировка стола);
- оценка качества приготовления блюда детьми (количество оставшейся несъеденной пищи, причина).

2.8. Комиссия вносит предложения по улучшению питания детей в ГБУ «Мой особый семейный центр «Семь-Я».
2.9. Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, педсоветах, собраниях родительского комитета.

3. Оценка организации питания в ГБУ «Мой особый семейный центр «Семь-Я»

3.1. Бракеражная комиссия ежедневно проводит снятие бракеражной пробы за 10-15 минут до начала раздачи готовой пищи согласно графику выдачи, предварительно ознакомившись с меню требованием.
3.2. В меню должны быть проставлены дата, полное наименование блюда, выход порций. Меню должно быть утверждено поставщиком и утверждено или согласовано заведующим.
С меню должны ознакомлены старшая медсестра, работники пищеблока (кладовщик, повара) под роспись.
3.3. Бракеражную пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
3.4. 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.
3.5. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медицинской сестры или ответственного лица.
3.6. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).
3.7. 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.
3.8. 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.
3.9. 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).

3.10. Оценка «*неудовлетворительно*» (брак) 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 бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

3.11. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

3.12. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при заведующем. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

3.13. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

3.14. Бракеражная 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.

3.15. 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 +3% 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 (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

3.16. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. Выдача готовой пищи производится 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.

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

3.18. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел заведующему ДОУ на административное совещание, заседания педагогического совета, родительского комитета.

Результаты работы бракеражной комиссии при необходимости оформляются в форме протоколов. Итоговый материал должен содержать констатацию фактов, выводы и, при необходимости, предложения.

3.19. Контроль проводится 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 наличием сопроводительных документов;
- ведение журналов бракеража готовой кулинарной продукции и бракеража поступающего продовольственного сырья;
- контроль за качеством готовых блюд и соблюдением объема порций;
- контроль за выполнением норм питания и витаминизацией пищи;
- контроль за соблюдением питьевого режима;
- контроль за закладкой основных продуктов питания;
- контроль за отбором суточной пробы.

Итоги проверок заслушиваются на совещании при заведующем, где обсуждаются замечания и предложения по организации и качества питания в ГБУ «Мой особый семейный центр «Семь-Я».

3.21. Администрация ГБУ «Мой особый семейный центр «Семь-Я» обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры по устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

4. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комссия имеет право:

4.1.1. выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в детском саду;

4.1.2. контролировать выполнение принятых решений;

4.1.3. направлять при необходимости продукцию на исследование в санитарно- технологическую пищевую лабораторию;

4.1.4. составлять акты на списание невостребованных порций,
4.1.5. составлять акты на недоброкачественных продуктов;
4.1.6. давать рекомендации, направленные на улучшение питания в ГБУ «Мой особый семейный центр «Семь-Я»;
4.1.7. ходатайствовать перед администрацией ГБУ «Мой особый семейный центр «Семь-Я» о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в ГБУ «Мой особый семейный центр «Семь-Я».

4.2. Бракеражная комссия обязана:
4.2.1. контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
4.2.2. проверять складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
4.2.3. контролировать организацию работы на пищеблоке;
4.2.4. следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
4.2.5. осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
4.2.6. следить за правильностью составления меню;
4.2.7. присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;
4.2.8. осуществлять контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
4.2.9. проводить органолептическую оценку готовой пищи;
4.2.10. проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;
4.2.11. проводить просветительскую работу с педагогами и родителями воспитанников.
4.3. Бракеражная комссия несет ответственность:
4.3.1. за выполнение закрепленных за ней полномочий;
4.3.2. за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ;
4.3.3. за достоверность излагаемых фактов в бракеражном журнале готовой продукции, в журнале контроля над закладкой основных продуктов, в актах на списание невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия детей.

5. Делопроизводство

5.1. ГБУ «Мой особый семейный центр «Семь-Я» ведет акты на списание невостребованных порций и бракеражные журналы:
5.1.1. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
5.2. Бракеражные журналы должны быть пронумерованы,

прошнурованы и скреплены печатью учреждения.

5.3. Журнал бракеража готовой продукции хранится у медицинской сестры или у ответственного лица.

5.4. В Акте на списание невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия детей, отмечается:

5.4.1. дата;

5.4.2. наименование блюда;

5.4.3. количество порций и выход в граммах;

5.4.4. причина невостребованных блюд;

5.4.5. количество отсутствующих детей;

5.4.6. какой группе были выданы невостребованные блюда на дополнительное питание.

5.5. Члены бракеражной комиссии разрешают выдачу неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выходов блюд в группы.

6. Заключительные положения

6.1. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

6.3. Положение о бракеражной комиссии в ДОУ принимается на неопределенный срок.

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

Приложение 1

Методика определения качества продуктов

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

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 покрытую инеем, 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 яркокрасного 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 пахнущий 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 (кусок рыбы или вынутые жабры варят в небольшом количестве воды и определяют характер запаха, выделяющегося при варке пара).

Молоко и молочные изделия

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.

Фрукты

фрукты должны сохранять свои органолептические свойства в сроки, указанные на упаковке, при соблюдении режима хранения (температурный, влажности) фруктов, указанных на упаковке. Поэтому из органолептических свойств Вы можете проверить только внешний вид, запах.

Приложение 2

Методика органолептической оценки пищи

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 и других продуктов). 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 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, недосолености, 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.

Овощные гарниры

Масса самостоятельных овощных блюд от 150 до 200 г, гарниров к мясным и рыбным блюдам – 150 – 200 г. При опробовании блюд из отварных овощей проверяют качество очистки (наличие потемневших мест, глазков, кожицы), правильность нарезки овощей (овощи, идущие в одно блюдо, должны быть одинаковой формы и величины), консистенцию, вкус, выход готовых блюд. Картофельное пюре не должно иметь не протёртых частиц, водянистого вкуса (вместо молока добавлена вода).

Крупяные гарниры

Кашу при опробовании тонким слоем распределяют по дну тарелки и проверяют наличие посторонних примесей (плохо перебрана крупа), комков. Затем проверяют вкус: горький привкус может быть связан с тем, что крупа плохо промыта . В рассыпчатых кашах зерна крупы должны быть целые, отделяться друг

от друга. Наличие слипшихся зерен указывает на нарушение правил варки. Вязкие каши – зерна частично разварены, не отделяются друг от друга. При неправильной варке консистенция неоднородная, имеются комки.

Отварные макароны.

Лапша, вермишель должны быть мягкими и упругими, не должны склеиваться, легко отделяются друг от друга, сохраняют свою форму. Хорошо сваренные макароны, вермишель при взятии на вилку сгибаются не полностью. Недопустимые дефекты: изделия полностью деформированы (переварены), слипающиеся изделия (переварены или плохо откинуты); посторонний привкус, затхлый запах или кислый вкус.

Мясные блюда

Для определения выхода мясных блюд взвешивают 5 порций. Допускается отклонение в пределах + 3%. Блюда из отварного мяса должны быть доведены до полной готовности (нежная консистенция, вилка свободно входит в толщу мяса, вытекающий сок бесцветный, окраска на разрезе серая; когда мясо не доварено, то мясной сок и поверхность разреза – розовые.

Если мясо не сочное, «сухое», это указывает на нарушение санитарных правил – после порционирования перед раздачей оно не было прокипячено в бульоне.

Рыбные блюда

В начале определяют выход готовых порций и соответствие вида рыбы меню. После этого проверяют консистенцию, вкус, запах, оформление блюда.

Отварная рыба широко используется в диетическом питании, она практически не содержит экстрактивных веществ. Изделия из рыбной рубки (котлеты, тефтели, зразы, фрикадели) должны быть нежными, сочными, однородными, без костей. Недопустимы дефекты: биточки (котлеты) легко разваливаются (в фарш не добавлены яйца), имеют запах кислого хлеба (длительное хранение), пережарены или не дожарены (мякоть у позвоночных костей сырой или не доведенной до готовности рыбы розового цвета).

Сырники и запеканки

Не должны иметь кислого вкуса, горького привкуса, запаха затхлости или плесени. Сырники должны быть правильной формы с ровной поверхностью без трещин.

Органолептическая оценка салатов, закусок

Овощи для салатов из свежих овощей должны быть нарезаны в соответствии с формой нарезки для каждого вида салата.

Зелень, используемая для оформления, должна быть свежей, невялой, не пожелтевшей, не потемневшей. Консистенция овощей упругая. Вкус, запах, цвет, соответствующие используемым продуктам.

Овощи для салатов из отварных овощей должны соответствовать форме нарезки, вкус соответствующий вареным овощам. Овощи должны быть проваренными, не крошащимися,

Органолептическая оценка напитков.

Вкус, аромат компотов, киселей должен соответствовать вкусу и запаху ингредиентов для их приготовления.

Качество приготовленного чая контролируют по органолептическим показателям: аромату, цвету, прозрачности, вкусу. Аромат и вкус напитка должны быть характерны для чая.
Качество кофейных напитков, напитков их какао должны быть с выраженным вкусом присущим данному напитку.

Критерии оценки качества блюд

Оценка качества	Условия соответствия
«Отлично»	Оценка блюд, соответствующих утвержденной рецептуре, имеющих внешний вид, консистенцию, запах, вкус и цвет, предусмотренных установленными требованиями
«Хорошо»	Присваивается блюдам с имеющимся незначительным недостатком (например, с небольшим недосолом, нехваткой специй и т.п.)
«Удовлетворительно»	Признается за блюдами и изделиями кулинарии, имеющими отклонения от требований стандартов, которые можно реализовать без дополнительной переработки
«Неудовлетворительно»	Это – заведомый брак, который нельзя отпускать на реализацию: изделия с несвойственной им консистенцией, запахом, вкусом, утратившие форму, имеющие другие существенные признаки несоответствия рецептуре.

Оценка «**отлично**» – блюдо приготовлено в соответствии с технологией, ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка «**хорошо**» – незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведён до нужного цвета и др.).

Оценка «**удовлетворительно**» – изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но

пригодны для употребления в пищу без переработки. В случае оценки «**удовлетворительно**» бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

Оценка «**неудовлетворительно**» (брак) – изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается, требуется замена блюда, дается изделиям, имеющие следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкуси запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

Существенным дефектом, заставляющим признать блюдо «**неудовлетворительным**» является несоответствие диете, для которой оно приготовлено (например, посолено на бессолевую диету, наличие толстой зажаренной корочки у котлет на щадящую диету). При выявлении дефектов необходимо не ограничиваться их констатацией, а постараться выяснить их причину. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных нарушений.

Оценка «**неудовлетворительным**» и дальнейшее недопущение продукции к реализации обсуждается на совещании с участием директора учреждения и заведующим производством аутсорсинговой компании, недопущение продукции отражается в акте, где подробно описываются недостатки готовой пищи, приведшие к невозможности употребления пищи.

Дата:

Акт
на списание невостребованных порций

Состав комиссии. Председатель
(дежурный администратор)_____
Члены комиссии: _____

_____

_____

составлен настоящий акт о том, что порции, оставшиеся невостребованными от
_____
(завтрака, обеда, полдника, ужин) по причине отсутствия детей в количестве _____человек,

№	Наименование блюда	Количество порций
1	завтрак	
2	2-ой завтрак	
3	обед	
4	полдник	
5	ужин	
6	2-ой ужин	

были выданы детям группы № _____как дополнительное питание.

Председатель (дежурный администратор): _____(подпись)

Члены бракеражной комиссии: _____ _____ (подпись)
(расшифровка)
_____ _____ (подпись)
(расшифровка)
_____ _____ (подпись)
(расшифровка)

- Наименование блюда. (Указывается, какие блюда остались невостребованными);
- Количество порций. (Указывается, сколько порций каждого блюда осталось невостребованным);
- Причина невостребованных блюд. (Описание ситуации. Указывается, что произведено списание порций, оставшихся невостребованными от конкретного приёма пищи (завтрака, обеда, полдника, ужина);
- Члены бракеражной комиссии разрешают выдачу неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выходов блюд в группы.