

# Министерство социальной политики Калининградской области

## государственное бюджетное стационарное учреждение социального обслуживания Калининградской области «Дом социального ухода «Солнечный ветер»

(ГБСУСО КО «Дом социального ухода «Солнечный ветер»)

### ПРИКАЗ

11.01.2022 г.

№ 40/1 о/д

г. Советск

#### Об организации контроля за качеством приготовления пищи

В целях соблюдения технологии приготовления пищи, использования качественного ассортимента продуктов питания и оценки качества приготовления блюд в ГБСУСО КО «Дом социального ухода «Солнечный ветер» на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 **п р и к а з ы в а ю:**

1. Утвердить состав бракеражной комиссии в составе:

Председатель комиссии	Бурлуцкий И.С., заместитель директора по медицинской части;
Члены комиссии	Рулепасене Н.И., старшая медицинская сестра отделения № 1; Крекова Н.В., старшая медицинская сестра отделения № 2; Ушакова Н.А., старшая медицинская сестра отделения № 3; Ефимова А.Л., старшая медицинская сестра отделения № 4; Сулименко Н.А., врач-специалист (психиатр); Карпов С.А., врач-специалист (психиатр); Стрельцова А.И., врач-специалист (терапевт); Фирстова В.Д., главная медицинская сестра; Кошова А.С., заведующий складом; Вааль А.Ю., специалист по закупкам; Нарзяева С.К., бухгалтер.

2. Председателю бракеражной комиссии (Бурлуцкий И.С.):

- составить и утвердить план работы комиссии;
- фиксировать результаты бракеража в учетных документах – в журнале бракеража готовой кулинарной продукции и акте (при выявлении брака пищевой продукции).

3. Членам бракеражной комиссии:

- контролировать качество пищевой продукции, приготовленной на пищеблоке, ежедневно;
- руководствоваться в своей деятельности Положением о бракеражной комиссии;
- своевременно информировать председателя комиссии об ухудшении здоровья и невозможности исполнять обязанности ввиду отсутствия в ГБСУСО КО «Дом социального ухода «Солнечный ветер».

4. Главной медицинской сестре (Фирстова В.Д.) проводить контроль готовой

продукции один раз в неделю.

5. В отсутствии членов комиссии:

- в утреннее и вечернее время, контроль готовой продукции проводить медицинскому персоналу в отделениях и сообщать об этом медицинской сестре диетической;

- в выходные и праздничные дни контроль готовой продукции проводить дежурному медицинскому персоналу с последующей записью в бракеражном журнале;

- в отсутствии члена комиссии по уважительной причине (отпуск, болезнь и т.д.) контроль готовой продукции проводить лицу, заменяющему данного сотрудника.

6. Заведующему складом (Кошова А.С.) обеспечить контроль за качеством поступающих продуктов питания, условиями их хранения, соблюдением гигиенических и технологических требований при приготовлении и выдаче готовой продукции, ежедневно.

7. Оценку качества приготовленных блюд проводить перед выдачей готовой продукции на отделения по органолептическим показателям с отметкой в бракеражном журнале.

8. Возложить ответственность за ведение журналов бракеража:

- скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок на заведующего складом (Кошова А.С.), в отсутствие заведующего складом – на кладовщика (Заремба Е.А.);

- готовой кулинарной продукции – на медицинскую сестру диетическую (Беляева С.И.).

9. Утвердить график дежурств медицинского персонала на пищеблоке (Приложение № 1).

10. Утвердить Порядок оценки контроля массы готовых пищевых продуктов (Приложение № 2).

11. Утвердить Порядок органолептической оценки готовых блюд (Приложение № 3).

12. Утвердить график выдачи готовой пищи (Приложение № 4).

Директор



С.Н. Жирова

**ГРАФИК  
ЕЖЕМЕСЯЧНОГО ДЕЖУРСТВА  
МЕДИЦИНСКОГО ПЕРСОНАЛА НА ПИЩЕБЛОКЕ  
ГБСУСО КО «ДОМ СОЦИАЛЬНОГО УХОДА «СОЛНЕЧНЫЙ ВЕТЕР»**

Дата	Отделение	Ответственный дежурный
Первая неделя месяца	Первое отделение	Врач-специалист (терапевт), старшая медицинская сестра, дежурная медицинская сестра
Вторая неделя месяца	Второе отделение	Врач-специалист (психиатр), старшая медицинская сестра, дежурная медицинская сестра
Третья неделя месяца	Третье отделение	Врач-специалист (психиатр), старшая медицинская сестра, дежурная медицинская сестра
Четвертая неделя месяца	Четвертое отделение	Врач-специалист (терапевт), старшая медицинская сестра, дежурная медицинская сестра

**ПОРЯДОК**  
**оценки контроля массы готовых пищевых продуктов**

Для контроля средней массы блюда надо взять электронные или циферблатные весы с ценой деления 2 г. и взвесить на них количество продукции, указанной в таблице 1. Затем фактические показатели средней массы продукции надо сравнить с нормами выхода, которые указаны в меню. Если масса имеет отрицательные отклонения, то продукция не допускается к реализации. При вынесении решения учитывается допустимый предел отклонения, указанный в таблице 2.

**Таблица 1. Количество продукции, отбираемое для контрольного взвешивания**

<b>Что взвешивают</b>	<b>В каком количестве</b>
Штучные полуфабрикаты, кулинарные, кондитерские и булочные изделия	10 шт.
Блюда: – из мяса, мяса птицы, рыбы, кролика, дичи с гарнирами и соусами; – из картофеля, овощей, грибов и бобовых; – из круп и макаронных изделий с жиром, сметаной или соусом; – из яиц, творога со сметаной или соусами; – мучные с жиром, сметаной и иными продуктами. А также: – холодные и горячие закуски; – супы без мяса, мяса птицы, рыбы; – десерты, сладкие блюда с сахаром, сиропом, соусом или иными продуктами	3 порции
Сливочное масло, сметана, соусы	10–20 порций
Голубцы, кабачки, помидоры, баклажаны и другие фаршированные овощи	2 порции
Супы с мясом, мясом птицы, рыбой, морепродуктами	10 порций
Сладкие супы с фруктами, гарнирами и сметаной	3 порции
Бутерброды, гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи	10 шт.
Котлеты, биточки, бифштексы, шницели, тефтели, рулеты из мяса, мяса птицы, рыбы, кролика, дичи, круп, овощей, оладьи, блинчики, блины, сладкие блюда, пирожки и другие кулинарные изделия, в том числе порционируемые	10 шт. или порций
Горячие и холодные напитки собственного производства, соки свежавыжатые	3 порции
Коктейли собственного производства	2 порции

Что взвешивают	В каком количестве
Нарезанные торты, штучные и нарезанные пирожные, рулеты с начинками, кексы, мучные восточные сладости, пряники, коврижки, булочные изделия, в том числе мучные кулинарные, конфеты	10 шт.

**Таблица 2. Предел допускаемых отрицательных отклонений массы пищевой продукции**

Масса кулинарных полуфабрикатов и изделий, блюд, напитков, г или мл	Предел допускаемых отрицательных отклонений	
	%	г или мл
Св. 5 до 50 включ.	10	–
Св. 50 – 100 включ.	–	5
Св. 100 – 200 включ.	5	–
Св. 200 – 300 включ.	–	10
Св. 300 – 500 включ.	3	–
Св. 500 – 1000 включ.	–	15

## ПОРЯДОК органолептической оценки готовых блюд

Для органолептической оценки готовых блюд из общей емкости с готовой пищевой продукцией отбирают бракеражную пробу для каждого члена комиссии в объеме:

– трех ложек – жидкой продукции. Содержимое емкости, в которых готовили пищу, перемешивают и отбирают образец продукции на тарелку. У каждого члена комиссии в тестируемой пробе должны содержаться все основные компоненты блюда;

– одного изделия или блюда – продукция плотной консистенции. Блюда и изделия сначала оценивают внешне, а затем нарезают на общей тарелке на тестируемые порции.

Для органолептической оценки готовых блюд используют методику, указанную в таблице 1. Сначала оценивают блюда, имеющие слабовыраженный запах и вкус, затем приступают к продукции с более интенсивными показателями, сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь. При дегустации проб продукции сохраняют порядок их представления без возврата к ранее дегустируемым пробам. После оценки каждого образца снимают послевкусие, используя нейтрализующие продукты (белый хлеб, сухое пресное печенье, молотый кофе или негазированную питьевую воду).

Оценку продукции дает каждый член комиссии с помощью характеристик, которые установлены в таблице 2. Общую оценку качества готовой продукции рассчитывают как среднее арифметическое значение оценок всех членов комиссии с точностью до одного знака после запятой. В случае обнаружения недостатков или дефектов оцениваемой продукции проводят снижение максимально возможного балла в соответствии с рекомендациями, приведенными в Приложении Б к ГОСТ 31986-2012.

**Таблица 1. Методика проведения оценки продукции**

<b>Продукция</b>	<b>Как оценивают</b>
Суп	Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Оценку супа проводят без добавления сметаны. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой, например наличие лука или петрушки. Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Затем пробуют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она предусмотрена рецептурой
Соус	Определяют консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем оценивают цвет, состав, правильность формы нарезки, текстуру наполнителей, а также запах и вкус
Вторые, холодные и сладкие блюда или изделия	Блюда и изделия с плотной структурой после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на тестируемые порции
Полуфабрикаты, изделия и блюда из тушеных и	Отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом

Продукция	Как оценивают
запеченных овощей	
Полуфабрикаты, изделия и блюда из отварных и жареных овощей	Вначале оценивают внешний вид: правильность формы нарезки, а затем текстуру (консистенцию), запах и вкус
Полуфабрикаты, изделия и блюда из круп и макаронных изделий	Продукцию тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их текстуру: разваренность и слипаемость
Полуфабрикаты, изделия и блюда из рыбы	Проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры; правильность подготовки полуфабрикатов – нарезку, панировку; текстуру; запах и вкус изделий
Полуфабрикаты, изделия и блюда из мяса и птицы	Оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: правильность формы нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглой согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда. Для мясных соусных блюд отдельно оценивают все его составные части: основное изделие, соус, гарнир; затем пробуют блюдо в целом
Холодные блюда, полуфабрикаты салатов и закусок	Особое внимание обращают на внешний вид блюда: правильность формы нарезки основных продуктов, их текстуру
Сладкие блюда	Учитывают групповые особенности блюд, а также: – у железированных блюд, муссов и кремов вначале определяют состояние поверхности, вид на разрезе или изломе и цвет. Кроме того, оценивают способность сохранять форму в готовом блюде. Особое внимание обращают на текстуру, затем оценивают запах и вкус; – сладких горячих блюд (суфле, пудинги, гренки, горячие десерты) вначале исследуют внешний вид: характер поверхности, цвет и состояние корочки; массу на разрезе или изломе: пропеченность, отсутствие закала. Затем оценивают запах и вкус
Мучные кулинарные полуфабрикаты и изделия	Исследуют их внешний вид: характер поверхности теста, цвет и состояние корочки у блинов, оладий, пирожков и т. д., форму изделия. Обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша: его сочность, степень готовности, состав. Затем оценивают запах и вкус
Мучные кондитерские и булочные	Обращают внимание на состояние поверхности, ее отделку, цвет и состояние корочки, отсутствие отслоения корочки от мякиша, толщину и форму изделий. Затем оценивают состояние мякиша:

<b>Продукция</b>	<b>Как оценивают</b>
полуфабрикаты и изделия	пропеченность, отсутствие признаков непромеса, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала. После этого оценивают качество отделочных полуфабрикатов по следующим признакам: состояние кремовой массы, помады, желе, глазури, их пышность, пластичность. Далее оценивают запах и вкус изделия в целом

**Таблица 2. Методика оценки продукции**

<b>Характеристики продукции</b>	<b>Балл и оценка</b>
Не имеет недостатков. Органолептические показатели соответствуют требованиям нормативных и технических документов	5 баллов (отлично)
Имеет незначительные или легкоустраняемые недостатки. Например: типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус; неравномерная форма нарезки; недостаточно соленый вкус и т. д.	4 балла (хорошо)
Имеет значительные недостатки, но пригоден для реализации без переработки. В числе недостатков могут быть: подсыхание поверхности; нарушение формы изделия; неправильная форма нарезки овощей; слабый или чрезмерный запах специй; жидкость в салатах; жесткая текстура или консистенция мяса и т. д.	3 балла (удовлетворительно)
Имеет значительные дефекты: присутствуют посторонние привкусы или запахи; пересолено; недоварено; подгорело; утратило форму и т. д.	2 балла (неудовлетворительно)



**ГРАФИК**  
**выдачи готовой пищи с пищеблока по отделениям**

<i>1 корпус</i>	<i>2 корпус</i>	<i>3 корпус</i>	<i>4 корпус</i>
<b>ЗАВТРАК</b>			
<b>08.10</b>	<b>08.00</b>	<b>08.15</b>	<b>08.00</b>
<b>ОБЕД</b>			
<b>13.10</b>	<b>13.20</b>	<b>13.30</b>	<b>13.00</b>
<b>ПОЛДНИК</b>			
<b>15.30</b>	<b>15.30</b>	<b>15.30</b>	<b>15.30</b>
<b>УЖИН</b>			
<b>18.00</b>	<b>18.10</b>	<b>18.20</b>	<b>18.00</b>