



ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии сырой продукции МАДОУ ЦРР-детский сад №2

1. Общие положения

- 1.1. Бракеражная комиссия создается приказом руководителя ДОУ в начале учебного года.
- 1.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.
- 1.3. Бракеражная комиссия проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения.
- 1.4. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания.
- 1.5. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачеством сырой (поступающей на склад) продукции. Вся продукция должна соответствовать требованиям государственных стандартов или технических условий и иметь сопроводительные документы.
- 1.6. Лица, проводящие оценку, должны знать признаки доброкачества продуктов.

Признаки доброкачества продуктов:

Мясо.

Свежее мясо имеет красный цвет, запах свежего мяса ароматный, мясной, свойственный данному виду животного.

Замороженное мясо имеет ровную поверхность, покрытую инеем, на которой от прикосновения пальцем остается пятно красного цвета. Поверхность разреза розовато-серого цвета. Жир имеет белый цвет или светло-желтый. Сухожилия плотные, белого цвета, иногда с серовато-желтым оттенком.

Доброкачество мороженого или охлажденного мяса можно определить с помощью подогретого стального ножа, который следует ввести в толщу мяса и затем установить характер запаха мясного сока, оставшегося на ноже.

Рыба.

У мороженой доброкачественной рыбы чешуя плотно прилегает к телу, мясо после оттаивания плотное, не отстает от костей, запах, свойственный данному виду рыбы, без посторонних примесей. Запах свежей рыбы чистый, специфический, не гнилостный.

У вторично замороженной рыбы отмечается тусклая поверхность, измененный цвет мяса на разрезе.

Для определения доброкачества рыбы, особенно замороженной, можно использовать пробу с ножом (нагретый в кипящей воде нож вводится в мышцу позади головы и определяется характер запаха).

Молоко и молочные продукты.

Свежее молоко имеет белый цвет с 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 кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов.

Сметана. Должна иметь густую, однородную консистенцию, без крупинок белка и жира, цвет белый или слабо желтый, вкус и запах свежего продукта, кислотность небольшая.

Сливочное масло. Имеет белый или светло-желтый цвет, равномерный по всей массе, чистый характерный запах и вкус, без посторонних примесей. На поверхности масла не должно быть желтого слоя, представляющего собой продукты окисления жира.

Яйца.

Свежесть яиц устанавливается путем просвечивания их через овоскоп или просмотром на свету через картонную трубку. Можно использовать и такой способ, как погружение яиц в раствор соли (20 гр. соли на 1 л воды). При этом свежие яйца в растворе тонут, а усохшие, длительно хранящиеся, всплывают.

2. Прием сырой продукции на склад производится только после оценки сырой продукции на доброкачественность.

3. Факт приемки на склад продукции отмечается в бракеражном журнале сырой продукции с результатами оценки.