
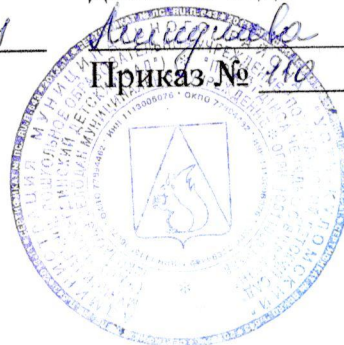


Принято общим собранием  
коллектива МДОУ «Пожегдинский  
детский сад»

Протокол № 2 от 03. 11. 2021

Утверждаю:  
Заведующий МДОУ «Пожегдинский  
детский сад»

 А.И.Микушева  
Приказ № 210 от 08. 11. 2021



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**О бракеражной комиссии**  
**Муниципального дошкольного образовательного учреждения**  
**«Пожегдинский детский сад»**

д. Пожегдин  
2021 г.

## **1. Общие положения.**

- 1.1. Настоящее Положение разработано для Муниципального дошкольного образовательного учреждения «Пожегдинский детский сад» (далее по тексту – Учреждение), в соответствии со следующими нормативными актами:
  - ✓ Федеральным законом № 273-ФЗ от 329.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации»,
  - ✓ СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»,
  - ✓ Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,
  - ✓ Уставом Учреждения.
- 1.2. Бракеражная комиссия создается с целью осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей в Учреждении, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении.
- 1.3. Бракеражная комиссия создается общим собранием работников Учреждения. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом Заведующего Учреждения.
- 1.4. Бракеражная комиссия состоит из 3-4 членов. В состав комиссии могут входить: заведующий Учреждения (председатель комиссии) медицинская сестра, педагогические работники, заведующий хозяйством, представитель родительской общественности.
- 1.5. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующим Учреждения.
- 1.6. Изменения и дополнения к Положению оформляются в виде приложений, принятых на общем Собрании работников Учреждения, и вводятся в действие на основании приказа заведующего Учреждения.

## **2. Основные задачи деятельности комиссии.**

- 2.1. Оценка органолептических свойств приготовления пищи.
- 2.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.
- 2.3. Предотвращение пищевых отравлений, желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.4. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.5. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
- 2.6. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

### 3. Полномочия комиссии.

#### 3.1. Бракеражная комиссия:

- Осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- Осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом, т.е. определяет цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
- Ежедневно следит за правильностью составления меню;
- Проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- Контролирует организацию работы на пищеблоке;
- Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- Периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- Следит за правильностью составления меню, проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- Проверяет соответствие объемов приготовления питания объему разовых порций и количеству детей.

3.2. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 15-20 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, полное наименование блюда, вход порций, количество наименования, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим Учреждения, должны стоять подписи заведующего хозяйством, повара.

3.3. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. 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.

3.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в Лист бракеража готовой кулинарной продукции, которые вкладываются в папку. Ежеквартально Листы бракеража готовой продукции необходимо прошнуровать, пронумеровать и скрепить печатью. Журналы бракеража готовой продукции хранятся на пищеблоке 1 календарный год.

- 3.5. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность),, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной в рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.
- 3.6. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы, записи в бракеражном листе результатов оценки готовых блюд – «соответствует технологической карте №...» или «не соответствует технологической карте №...» на каждое блюдо отдельно, отметки о разрешении их к выдаче и подписей всех членов бракеражной комиссии.
- 3.7. Бракеражная комиссия, проводившая органолептическую оценку пищи должна быть ознакомлена с методикой проведения данного анализа (Приложение).
- 3.8. Блюда и кулинарные изделия, имеющие следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия не допускаются к раздаче.
- 3.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий, несоответствующих норме, данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при заведующем Учреждения. лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной ответственности.
- 3.10. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.
- 3.11. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за выходом 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 блюда и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объема 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. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, фарши ит.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).

#### **4. Права и обязанности бракеражной комиссии.**

- 4.1. Бракеражная комиссия имеет право:
- Выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в детском саду, контролировать выполнение принятых решений;
  - Давать рекомендации, направленные на улучшение питания в МДОУ «Пожегдинский детский сад»;
  - Ходатайствовать перед администрацией Учреждения о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания;
  - Составлять акты на возврат поставщикам недоброкачественных продуктов;
  - Определение доброкачественности продуктов бракеражная комиссия проводит по специальной методике.
- 4.2. Обязанности бракеражной комиссии:
- Контролирует соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
  - Проверяет складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условиях хранения продуктов;
  - Контролирует организацию работы на пищеблоке;
  - Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
  - Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
  - Следит за правильностью составления меню;
  - Присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
  - Осуществляет контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
  - Проводят органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
  - Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников.
- 4.3. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний, члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

#### **5. Заключительные положения.**

- 5.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

- 5.2. Администрация МДОУ «Пожегдинский детский сад№ при установлении надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании, вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.
- 5.3. Администрация МДОУ «Пожегдинский детский сад» обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

### **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.
- ❖ Определяется запах пищи. 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 пищи, 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.

### **Органолептическая оценка первых блюд.**

- ❖ Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.
- ❖ При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, сильно разваренных овощей и других продуктов).
- ❖ При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное 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 не протертых 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, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале пробуют без сметаны.
- ❖ Не разрешаются блюда с привкусам сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

### **Органолептическая оценка вторых блюд**

- ❖ В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.
- ❖ Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяется от костей.
- ❖ При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.
- ❖ Макаaronные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими 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 очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, 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 рецептуры – блюдо направляется на анализ в лабораторию.
- ❖ Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, 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 имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, ее усвоение.



- ❖ 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 привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

#### **Критерии оценки качества блюд.**

- ❖ «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.
  - ❖ «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые привели к изменению вкуса и которые можно исправить.
  - ❖ «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.
  - ❖ «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.
-