

СОГЛАСОВАННО:  
Общим советом работников  
Протокол №3 от 03.09.2024г.

УТВЕРЖДЕНО приказом заведующего МБДОУ  
Д/с № 4 «Березка» от 06.09.2024г. №133/2

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**  
**МБДОУ Детский сад № 4 «Березка»**

г. Чайковский, 2024г.

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. №273 (с изменениями на 8 декабря 2020 года) (редакция, действующая с 1 января 2021 года), СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. № 32) для дошкольных образовательных учреждений.

1.2. Настоящее положение регламентирует деятельность бракеражной комиссии в МБДОУ Д/с № 4 «Березка» (далее Учреждение) и создается приказом руководителя образовательного учреждения на начало учебного года.

1.3. В целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарногигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ создается и действует бракеражная комиссия.

1.4. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке Учреждения, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

1.5. Учреждение имеет Бракеражные журналы:

- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья.

1.6. Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью учреждения.

1.7. «Журнал бракеража готовой продукции» хранится у медицинской сестры.

«Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья» хранится на складе и заполняется заведующим хозяйством по мере поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов.

1.9. Деятельность бракеражной комиссия может быть прекращена по приказу заведующего Учреждения.

1.10. Срок данного положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

## **2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЁ СОСТАВ**

2.1. Зачисление в бракеражную комиссию должно учитывать степень ответственности должностных лиц за питание детей.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3-4 членов. В состав комиссии входят:

- Заведующий Учреждения (председатель комиссии);
- медицинские работники;
- повара.

2.2. Работа комиссии регламентируется положением о бракеражной комиссии, которое принимается Советом Учреждения и утверждается заведующим МБДОУ.

2.3. Бракеражная комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с утвержденным планом (Приложение 1).

## **3. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОМИССИИ**

3.1. Комиссии создана с целью осуществления постоянного контроля качества готовой пищи и соблюдения технологии приготовления.

3.2. Основными задачами бракеражной комиссии является:

- 3.2.1. Осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- 3.2.2. Проверяет хранение продуктов питания, а также условия их хранения;
- 3.2.3. Контролирует организацию работы на пищеблоке;
- 3.2.4. Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества

приготовления пищи;

3.2.5. Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

3.2.6. Периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

3.2.7. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи медицинского работника, кладовщика, повара. Бракераж проводится перед каждой выдачей пищи.

3.2.8. Проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.; В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям - «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак) в соответствии с методикой проведения (Приложение 2), с занесением результатов органолептической оценки в «Журнал бракеража готовой продукции» и заверяет оценку личными подписями членов комиссии.

3.2.9. При проведении бракеража комиссия руководствуется требованиями к технологии и качеству приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии с «Технологическими картами»

3.2.10. Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей (Приложение 3).

#### **4. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

4.1. Оценка качества блюд и кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям - «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак) (Приложение 3).

4.2. 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.

В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

#### **5. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ КОМИССИИ**

5.1. Не разрешать выдачу пищи, не соответствующим санитарным нормам.

5.2. Каждый член бракеражной комиссии обязан знать, что:

5.2.1. В детском учреждении не должны разрешаться блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом.

5.2.2. При снятии проб 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.

5.3. Комиссия должна знать методику проведения анализа органолептической оценки пищи.

5.4. Все работники Учреждения обязаны оказывать комиссии или отдельным ее членам содействие в реализации их обязанностей.

5.5. Работники учреждения обязаны предоставлять затребованные документы комиссии

по устному или письменному запросу, давать пояснение, предъявлять продукты, технологические емкости, посуду, обеспечить доступ в указанные комиссией помещения и места.

5.5. На заседание комиссии по вопросам расследования причин брака обязательно приглашаются лица, имеющие отношение к технологическим процессам или связанные с их нарушением.

5.6. Неявка лиц, приглашенных на заседание комиссии, не является основанием для переноса заседания или отказа в рассмотрении вопроса, если комиссии не будет принято иное решение.

5.7. Члены комиссии обязаны осуществлять свои функции в специально выдаваемой одежде (халате, головном уборе, бахилах и т.п.)

## **6. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

6.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

6.2. За нарушение настоящего Положения работники Учреждения и члены комиссии несут персональную ответственность.

**План работы бракеражной комиссии МБДОУ Д/с № 4 «Березка»**

<b>Мероприятия</b>	<b>Сроки выполнения</b>	<b>Ответственный</b>
Проведение организационных совещаний	3 раза в год	Председатель комиссии
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1-2 раза в неделю	Члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Председатель комиссии
Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии
Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
Отчет о проделанной работе комиссии	Декабрь, май	Председатель комиссии

### **1. Методика органолептической оценки пищи.**

1.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

1.2. 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.

1.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

1.4. 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.

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

2.1. 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.

2.2. 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, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

2.3. 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.

2.4. 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.

2.5. 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 его пробуют без сметаны.

2.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

### **3. Органолептическая оценка вторых блюд.**

3.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

3.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

3.3. 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.

3.4. Макароны 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.

3.5. 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 рецептуре - блюдо направляется на анализ в лабораторию.

3.6. 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.

3.7. 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.

**Основание:** «Санитарно-эпидемиологические правила СанПин 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, населения». Постановление № 32 от 27.10.2020 г.

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ИЗМЕРЕНИЮ ОБЪЁМА БЛЮД

Объем первых блюд устанавливается на основании ёмкости 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 тары и учетом числа порций.

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

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

## КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД

**«Отлично»** - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

**«Хорошо»** - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не 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.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 291718813045304637327042788702896724730795857105

Владелец Шутова Надежда Николаевна

Действителен с 10.03.2025 по 10.03.2026