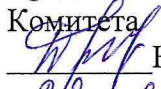


СОГЛАСОВАНО:  
Председатель Профсоюзного  
Комитета  
 Н.М. Дранишникова  
« 28 » января 2022г.



УТВЕРЖДЕНО:  
Заведующей МБДОУ  
«Детский сад № 20»  
— Н.В. Свечникова  
Приказ № 16 от «28» января 2022г.

## ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ МБДОУ «ДЕТСКИЙ САД № 20»

### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее положение разработано для МБДОУ «Детский сад № 20» (далее – ДОУ) в соответствии с:

Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;

– Статья 30. Локальные нормативные акты, содержащие нормы, регулирующие образовательные отношения.

– Статья 37. Организация питания обучающихся.

Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций (СанПиН 2.3/2.4.3590-20; МР 3.1/2.3.0200-20).

Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29 от 02.01. 2000г.

1.2. Бракеражная комиссия назначается приказом заведующей ДОУ.

1.3. В состав комиссии входят: заместитель заведующей (старший воспитатель), повар, завхоз, медицинская сестра диетическая.

1.4. Комиссия является контролирующим органом, который осуществляет контроль над качеством готовых блюд и вносит предложения по улучшению питания воспитанников, основываясь на принципах единоначалия коллегиальности управления.

1.5. Настоящее Положение разработано в соответствии с Уставом ДОУ в целях осуществления: контроля за правильной организацией питания воспитанников, качеством доставляемых продуктов питания и хранения, соблюдением санитарно – гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи с пищеблока, а в группах, обеспечения безопасности питания воспитанников.

1.6. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом ДОУ.

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

2.1 Бракеражная комиссия создается общим собранием ДООУ. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующей ДООУ.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 5 членов. В состав комиссии входят:

- 1) Заведующая (председатель комиссии).
- 2) Заместитель заведующей (старший воспитатель) – член комиссии.
- 3) Повар – член комиссии.
- 4) Завхоз – член комиссии.
- 5) Медицинская сестра диетическая (председатель профсоюзного комитета) – член комиссии.

2.3. В необходимых условиях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники ДООУ, приглашенные специалисты, эксперты, а так же специалисты Управления образования.

2.4. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующей ДООУ.

## **3. ПОЛНОМОЧИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

3.1. Бракеражная комиссия осуществляет:

- 1) контроль за соблюдением санитарно – гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- 2) контролирует организацию работы на пищеблоке;
- 3) проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;
- 4) проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- 5) проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.
- 6) следит ежедневно за правильностью составления меню-раскладок;
- 7) следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- 8) осуществляет: контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- 9) проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.

3.2. Комиссия проверяет качество готовых блюд, а медицинская сестра диетическая ежедневно отмечает в бракеражном журнале готовой продукции.

3.3. 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.

3.4. При выявлении нарушений комиссия составляет акт за подписью всех членов.

3.5. Комиссия осуществляет контроль над процессом приема пищи детьми:

Создание атмосферы (использование музыки, знакомство с блюдом, сервировка стола)

Оценка качества приготовления блюда детьми (количество оставшейся не съеденной пищи, причина)

3.6. Комиссия вносит предложения по улучшению питания детей в ДОУ.

3.7. Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, педсоветах, заседаниях родительского комитета.

#### **4. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ**

4.1. Члены комиссии несут ответственность за достоверность излагаемых фактов в бракеражном журнале готовой продукции, в журнале контроля над закладкой основных продуктов.

4.2. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел заведующей ДОУ, на административное совещание, заседания педагогического совет, родительского комитета.

#### **5. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДОУ**

5.1. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи пищи.

5.2. Предварительно бракеражная комиссия должна ознакомиться с меню-требованием, в нем должны быть проставлены дата, полное наименование блюда, выход порции, количество детей.

Меню должно быть утверждено заведующей, медицинской сестрой диетической.

5.3. Пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешать пищу в котле.

Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.д.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь.

5.4. 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).

5.5. 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.

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

## **6. ДЕЛОПРОИЗВОДСТВО**

6.1. В бракеражном журнале готовой продукции отмечается:

- 1) число, месяц, год проверки;
- 2) закладка основных продуктов в соответствии с меню и с указанием их веса;
- 3) при контроле выдачи пищи на группы необходимо не менее 5-ти порций блюда взвесить и разделить на количество взятых порций (на 5);
- 4) на пищеблоке взвесить емкость с пищей, выданной на группу, разделив на количество детей, без учета веса емкости.

Приложение № 1

### **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. 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.

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: ГСЭ «Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». МЗ России, 2001 г.

Положение о бракеражной комиссии МБДОУ «Детский сад № 20» принято на собрании трудового коллектива (протокол № 1 от «25» января 2022 года)