

**Муниципальное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад №110 общеразвивающего вида»  
(МДОУ «Д/с №110»)**

УТВЕРЖДЕНО  
Приказом № 01-08/179-1  
от «31» августа 2022 г.

**Положение  
о бракеражной комиссии**

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее – Положение) разработано для Муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №110 общеразвивающего вида» (далее – Учреждение).

1.2. Положение разработано в соответствии с требованиями:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32,
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28;
- Устава Учреждения.

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок создания, организации работы, принятия решений бракеражной комиссией и их исполнения

1.4. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

## **2. Функции**

2.1. Осуществление качественного и систематического контроля за организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении:

- соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания:
- пригодность складских и других помещений для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- правильность составления меню;
- организация работы на пищеблоке;
- сроки реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока: - закладка основных продуктов, выход блюд;
- органолептическая оценка готовой пищи (цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность и т.д.);
- соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

## **3. Организация работы Комиссии**

3.1. Бракеражная комиссия назначается приказом заведующего.

3.2. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего Учреждением.

3.4. Численность бракеражной комиссии Учреждения 6 человека. В состав входят: заведующий, заместитель заведующего, старший воспитатель, медсестра, делопроизводитель, заведующий хозяйством.

3.5. Срок полномочий – 1 год.

3.6. Бракеражная комиссия работает согласно плана, в тесном контакте с администрацией Учреждения (приложение 1)

## 4. Права и обязанности

4.1. Члены бракеражной комиссии имеют право на получение необходимой консультации различных специалистов и учреждений по вопросам, относящимся к компетенции бракеражной комиссии.

4.2. Бракеражная комиссия имеет право:

- в случае выявления каких-либо нарушений или замечаний приостановить выдачу готовой продукции на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
- требовать выполнения и принятия мер к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

4.3. Члены бракеражной комиссии обязаны:

- после снятия пробы записать в бракеражном журнале результаты оценки готовых блюд и дать разрешения их к выдаче.
- в бракеражном журнале должны отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом.

## 5. Оценка качества питания в Учреждении

5.1. Методика органолептической оценки пищи.

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

5.1.2. 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.

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

5.1.4. 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.

5.2. Органолептическая оценка первых блюд.

5.2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

5.2.2. 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).

5.2.3. 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.

5.2.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непотертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

5.2.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, не ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолённости, 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.

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

5.3. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

5.3.3. 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.

5.3.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

5.3.5. 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.

5.3.6. 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, ее усвоение.

5.3.7. 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 вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

5.4. Критерии оценки качества блюд.

5.4.1. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции.

## **6. Ответственность**

6.1. Бракеражная комиссия Учреждения несет ответственность за:

- невыполнение или ненадлежащее выполнение функций, отнесенных к её компетенции;
- соответствие принимаемых решений законодательству Российской Федерации, Республики Коми, другим нормативным правовым актам.

## **7. Делопроизводство**

7.1. Учреждение имеет бракеражные журналы:

- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (приложение 2);

7.2. Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью Учреждения.

7.3. «Журнал бракеража готовой продукции» хранится у медицинской сестры (приложение 3).

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

7.5. Бракеражный журнал входит в номенклатуру дел, хранится 1 год.

ПРИНЯТО

На общем собрании коллектива Учреждения

Протокол № 3

от « 30 » августа 2022 г.

**План работы бракеражной комиссии  
МДОУ «Детский сад №32 комбинированного вида»  
на \_\_\_\_\_ учебный год**

<b>Мероприятия</b>	<b>Сроки выполнения</b>	<b>Ответственный</b>
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).	1 раза в год	Председатель комиссии
Отчёт на Совете Учреждения о проделанной работе комиссии.	декабрь, май	Председатель комиссии

**Журнал бракеража  
поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья**

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7	8	9

/\*/ -указываются факты списания, возврата продуктов и др.

**Журнал бракеража готовой кулинарной продукции**

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7

/\*/ -указываются факты запрещения к реализации готовой продукции