

УТВЕРЖДАЮ  
заведующий МБДОУ ДС № 35  
пгт Афиопского МО Северский район  
Т.А.Бугарева  
№80 от 12.09. 2022г.



## ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии

### 1. Общие положения

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательной организацией, а также в соответствии с Уставом дошкольного образовательного учреждения (далее -ДОУ) в целях осуществления контроля организации питания детей, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно - гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ создается и действует комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия- комиссия общественного контроля за организацией и качеством питания, сформированная в дошкольном образовательном учреждении на основании Санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Бракеражная комиссия является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи работникам ДОУ в осуществлении административно- общественного контроля организации и качества питания детей в детском саду.

1.3. Настоящее Положение о бракеражной комиссии принимается общим собранием работников ДОУ и вводится в действие на неопределенный срок на основании приказа заведующего ДОУ.

1.4. Изменения и дополнения к Положению оформляются в виде приложения, принятых на общем собрании работников ДОУ.

### 2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием работников ДОУ. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом руководителя ДОУ.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из четырех членов ДОУ.

В состав комиссии входят:  
заместитель заведующего (председатель комиссии), старший воспитатель, медицинская сестра диетическая, воспитатель.

В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники ДОУ, приглашённые специалисты.

2.3. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующим ДОУ.

*Основные задачи деятельности комиссии:*

- оценка органолептических свойств приготовления пищи;

- контроль за полнотой вложения продуктов в котел;
- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке;
- контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

### **3. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии**

#### **3.1. Бракеражная комиссия имеет право:**

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в ДОУ, контролировать выполнение принятых решений;
- давать рекомендации направленные на улучшение питания в ДОУ;
- ходатайствовать перед администрацией ДОУ о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в детском саду.

#### **3.2. Члены бракеражной комиссии:**

- контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяют складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов;
- контролируют организацию работы на пищеблоке;
- следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следят за правильностью составления меню;
- присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;
- осуществляют контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи;
- проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;
- проводят просветительскую работу с педагогами и родителями воспитанников.

#### **3.3 Бракеражная комиссия несет ответственность:**

- за выполнение закрепленных за ней полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ.

В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

### **4. Содержание и формы работы комиссии**

4.1. Комиссия 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 даты, количество детей, полное наименование

блюда, выход порций, количество, наименование выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи, медсестры, кладовщика, повара.

4.2. 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 блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

4.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой продукции». Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью, храниться у медицинской сестры.

4.4. Журнал может вестись в электронном виде, распечатываться и подшиваться в папку по окончании каждого месяца листы прошнуровываются, пронумеровываются и скрепляются печатью.

Заседания бракеражной комиссии оформляются протоколами и скрепляются подписью заведующего и печатью ДОУ. В протоколе фиксируются обсуждающиеся вопросы, предложения и замечания по организации питания в детском саду.

Нумерация протокола ведется с начала года.

4.5 Органолептическая оценка дается каждому блюду отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность).

Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющие следующие недостатки: посторонние, не свойственные изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия.

Такое блюдо не допускается к раздаче, и комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю». Блюдо не может быть выдано без снятия пробы.

Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал сразу после снятия пробы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии. Не допускается ведение журнала до снятия пробы.

Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при заведующем.

4.6. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной, материальной ответственности либо освобождаются от занимаемой должности.

4.7. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

Комиссия проверяет фактический выход одной порции каждого блюда.

Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю, содержащую готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы 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, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления масс 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускается отклонения  $\pm 3\%$  от нормы выхода).

## 5. Оценка качества питания в ДОО

### 5.1. Методика органолептической оценки пищи

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

Вкус пищи, как и запах следует установить 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 не приятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

### 5.2. 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, 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 и сильно разваренных овощей и других продуктов).

При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготовленных из мяса и рыбы.

Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

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 в начале его пробуют без сметаны.

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

### 5.3. 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 отделяться 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 не обрубленных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

Макаронные 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 рецептуре блюдо направляется на анализ в лабораторию.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, 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 и 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. Варенная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида, с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жаренная приятный слегка

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

## 6. Заключительные положения

Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

Администрация ДОУ при установлении надбавок к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

Администрация ДОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.