

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 10 комбинированного вида»  
(Детский сад № 10)

С УЧЕТОМ МНЕНИЯ  
Председатель первичной  
профсоюзной организации  
\_\_\_\_\_ Е.А. Комарова

УТВЕРЖДЕНО  
приказом заведующего  
Детским садом № 10  
от 21.11.2022 № 210-ад

**Положение  
о бракеражной комиссии  
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения  
«Детский сад № 10 комбинированного вида»**

**1. Общие положения**

- 1.1. Настоящее положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 10 комбинированного вида» (далее – дошкольная организация) в соответствии с Методическими рекомендациями от 02.03.2022 (МР 2.3.6.0233-21), утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ, САНПИН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.11.2020 № 32.
- 1.2. Настоящее положение регламентирует деятельность бракеражной комиссии в Детском саду (далее – бракеражная комиссия). Бракеражная комиссия создается приказом руководителя образовательной организации на календарный год.
- 1.3. Бракеражная комиссия создается в целях осуществления контроля за доброкачественностью готовой пищи, который проводится органолептическим методом.
- 1.4. Деятельность бракеражной комиссии может быть прекращена по приказу заведующего дошкольной организацией.
- 1.5. Срок данного положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.
- 1.6. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом дошкольной организации, а также с родительским комитетом дошкольной организации.

**2. Основные задачи**

- 2.1. Основными задачами бракеражной комиссии являются:
  - снятие пробы и запись в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешение их к выдаче;
  - отметка результата пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность;
  - ознакомление лиц, проводящих органолептическую оценку пищи с методикой проведения данного анализа. (*Приложение 1*)

**3. Организация деятельности бракеражной комиссии**

- 3.1. Зачисление в бракеражную комиссию должно учитывать степень ответственности должностных лиц за питание детей.
- 3.2. Состав членов бракеражной комиссии должен быть в количестве 3 человек (шеф-повар, медицинский работник, калькулятор).
- 3.3. Бракераж проводится перед каждой раздачей пищи.

3.4. Бракеражная комиссия создается и утверждается приказом заведующего дошкольной организацией.

#### **4. Обязанности**

4.1. Члены бракеражной комиссии выполняют следующие обязанности:

- присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;
- проводят органолептическую оценку готовой пищи;
- проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;
- осуществляют контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.

4.2. Каждый член бракеражной комиссии обязан знать, что:

4.2.1. 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.

4.2.2. 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 может быть причиной пищевого отравления.

4.2.3. Критерии оценки качества блюд:

«5» – отлично, блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

«4» – хорошо, незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса, которые можно исправить.

«3» – удовлетворительно, изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

«2» – неудовлетворительно, изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить, к раздаче не допускается, требуется замена блюда.

4.2.4. Знать с методiku проведения анализа органолептической оценки пищи.

#### **5. Права**

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

5.2. Рекомендовать администрации дошкольной организации переаттестовать поваров.

#### **6. Документация**

6.1. В дошкольной организации заводится и заполняется Журнал бракеража готовой пищевой продукции. (*Приложение № 2*) Ответственным за ведение Журнала является – медицинский работник дошкольной организации.

#### **7. Заключительные положения**

7.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

7.2. Администрация дошкольной организации при компенсационных выплатах работникам либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

7.3. Администрация дошкольной организации 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 пищи. Затем определяется запах пищи. Для обозначения используют эпитеты: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё 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 которым 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 (недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны). 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.

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.

## 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. Биточки и котлеты должны сохранять форму после готовки. У крупяных, мучных и овощных гарниров проверяют 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. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки и ложки. 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, наличие молока и масла в рецептуре. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку.

При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов.

Основание: САНПИН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.11.2020 № 32.

**Журнал бракеража готовой пищевой продукции**

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептичес кой оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание