

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение детский сад  
«Колобок» пгт Юрья Юрьянского района Кировской области

СОГЛАСОВАНО

На общем собрании работников

«24» август 2021

*Мухомов Т. И.*

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий МКДОУ детский сад

«Колобок» пгт Юрья

Щербань О.В.

«26» август 2021



ПОЛОЖЕНИЕ

О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ В МУНИЦИПАЛЬНОМ КАЗЕННОМ  
ДОШКОЛЬНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ ДЕТСКИЙ САД  
«КОЛОБОК» ПГТ ЮРЬЯ ЮРЬЯНСКОГО РАЙОНА КИРОВСКОЙ ОБЛАСТИ

## 1. Общее положение

1.1. Настоящее Положение разработано для Муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения детский сад «Колобок» пгт Юрья Юрьянского района Кировской области (далее МКДОУ) в соответствии:

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

- СанПиН 2.3/2.4.3590 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» утвержденных постановлением главного санитарного врача от 11.11.2020 № 60833

- Санитарных правил СП 2.43684-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения отдыха и оздоровления детей и молодежи» утвержденных постановлением главного санитарного врача от 18.12.2020 № 61573,

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

1.3. настоящее положение принимается общим Собранием работников ДОУ и вводится в действие на неопределенный срок на основании приказа заведующего ДОУ.

1.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПинами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

1.5. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией.

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

2.1. Бракеражная Комиссия создается из членов коллектива в составе до 5 человек. В состав комиссии могут входить: заведующий (председатель), медицинский работник, старший воспитатель, завхоз, кладовщик, воспитатель, член родительского комитета.

2.2. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены и другие специалисты, представители управления образования (по согласованию)

2.3. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением.

## 3. Полномочия комиссии.

3.1. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а так же соблюдение правил и условий хранения.
- следит за правильностью составления меню-раскладок
- контролирует организацию работы на пищеблоке
- осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей и основных пищевых веществах
- следит и контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока
- контролирует полноту вложения продуктов в котел, проверяют выход блюд
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определение ее цвета и запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему реализованных порций и количеству детей
- предотвращает пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания



#### **4. Основные задачи деятельности комиссии**

- 4.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
- 4.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.
- 4.3. Предотвращение пищевых отравлений.
- 4.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 4.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 4.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке
- 4.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

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

5.1. 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 ДОУ.

5.2. Обязанности бракеражной комиссии:

- контролирует соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузки продуктов питания;
- проверяет складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а так же соблюдение правил и условий хранения;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- следит и контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следят за правильность составления меню;
- присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;
- осуществляют контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- проводят органолептическую оценку готовой пищи;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему реализованных порций и количеству детей;
- проводят просветительскую работу с педагогами и родителями воспитанников.

5.3. Бракеражная комиссия несет ответственность:

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

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

#### **6. Содержание и формы работы**

6.1. 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 старшей медсестры.кладовщика, повара. 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 дегустируются те блюда, вкус и запах которых выражен отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

6.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть пронумерован, пронумерован и скреплен печатью.

6.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность).

6.4. 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.

6.5. 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.

6.6. 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)

6.7. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный 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 Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускается».

6.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов бракеражной комиссии.

6.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «Удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при заведующем. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

6.10. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

6.11. бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли или котла на количество прописанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий 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.

6.12. Проверку порционных вторых блюд производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а так же установление массы 10 порций (изделий) которая не должна быть меньше должной (допускается отклонение +3% от нормы выхода).

Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилка, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

## 7. Оценка качества питания в ДОУ

7.1. Методика органолептической оценки пищи.

7.1.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.



7.1.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха используются эпитеты: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илестый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и др.

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

7.1.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуют только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а так же в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления

7.2. Органолептическая оценка первых блюд.

7.2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивают 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 загрязнений.

7.2.2. При оценке внешнего вида супов проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе нарезки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

7.2.3. 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.

7.2.4. при проверке пореобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту. Однородность консистенции, наличие не потертых частиц. Суппоре должен быть однородным по всей массе. Без отслаивания жидкости на его поверхности.

7.2.5. 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, то вначале его пробуют без сметаны.

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

7.3. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

7.3.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют так же 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.

7.3.4. 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.

7.3.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет

7.3.6. консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входит 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.

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

## **8. Оценка организации питания ДОУ.**

8.1. Результат проверки выхода блюд, отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

8.2. Замечания и нарушения. Установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

8.3. Администрация ДОУ при установлении стимулирующих выплат к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать. Данные критерии оценки в организации питания дошкольников

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

## **9. Заключительные положения.**

9.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

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

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