

Российская Федерация  
Комитет по образованию  
Администрации городского округа «Город Калининград»  
Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
центр развития ребенка – детский сад №50

СОГЛАСОВАНО:

Председатель СОС МАДОУ ЦРР д/с № 50

*Арацкая* Т. Н. Арацкая

«30» 08 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ ЦРР д/с № 50

*Жогова* Л. В. Жогова

Приказ № 49/д от «08» 08 2024 г.



## ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение регламентирует порядок работы бракеражной комиссии муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения города Калининграда центра развития ребенка детского сада № 50 (далее – ДОУ) в соответствии с:

- Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ (статьями 30, 37);

- 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.

- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021 г. №2.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

1.3. Целью работы бракеражной комиссии является улучшение организации и качества питания детей, посещающих ДОУ.

### 2. Основные цели и задачи бракеражной продукции

2.1. Контроль за соблюдением законодательства РФ санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

2.2. Исполнение правовых актов регламентирующих деятельность ДОУ.

2.3. Обеспечение контроля за организацией полноценного питания детей, посещающих ДОУ.

2.4. Повышение эффективности работы по организации питания детей, посещающих ДОУ.

2.5. Анализ и прогнозирование состояния работы, анализ причин, лежащих в основе нарушений, принятие мер по их предупреждению.

2.6. Обеспечение выпуска высококачественной продукции, отвечающей по своим свойствам требованиям действующей документации.

2.7. Осуществление проверки каждой партии готовых блюд, изделий, напитков до начала реализации. Бракераж проходит в присутствии непосредственного изготовителя продукции.

2.8. Контроль порционности блюда в течении рабочего дня.

2.9. Контроль качества продукции, реализуемой на кухне, осуществляется при ее приемке путем определения фактического веса штучных изделий, проведение органолептической оценки качества пищи.

2.10. Проверка на раздаче правильности блюд, наличие компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд после проверки из качества.

### **3. Организация работы бракеражной комиссии**

3.1. Бракеражная комиссия назначается приказом заведующего ДООУ.

3.2. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждается приказом заведующего ДООУ.

3.3. Бракеражная комиссия состоит из 3-4 человек. В состав входят заведующий, заместитель заведующего, бухгалтер, кладовщик. Из числа членов комиссии выбирается председатель. Заведующий ДООУ издает приказ о составе бракеражной комиссии.

3.4. Бракеражная комиссия осуществляет:

- органолептическую оценку готовой продукции, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. (органолептическая оценка качества приготовленных блюд осуществляется по пятибалльной системе, с учетом их специфических свойств);
- проводит снятие пробы готовой продукции;
- проверяет на пригодность складские помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работников пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- вносит запись в журнал бракеража готовой продукции и разрешение их к выдаче.

### **4. Содержание и ответственность бракеражной комиссии**

4.1. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие пробы за 30 минут до начала раздачи готовой продукции.

4.2. Предварительно бракеражная комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должно быть проставлены дата, количество детей, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов.

4.3. Бракеражная комиссия берет 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 те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь. Блюда и кулинарные изделия, имеющие 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 – не допускаются к выдаче. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив записи «К раздаче не допускаю».

4.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой продукции». Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: храниться у кладовщика.

4.5. Основными формами работы бракеражной комиссии являются:

- совещания, которые проводят 1 раз в квартал;
- контроль, осуществляемый руководителем ДООУ, членами бракеражной комиссии, согласно плана производственного контроля.

Результаты работы бракеражной комиссии оформляются в форме протоколов. Итоговый материал должен содержать констатацию фактов, выводы, и при необходимости, предложения.

4.6. Контроль проводится в виде плановых проверок в соответствии с утвержденным планом производственного контроля ДООУ, который обеспечивает периодичность и исключает

нерациональное дублирование в ДОО проверок в виде оперативных проверок с целью установления фактов и проверки сведений о нарушениях.

Примерный перечень вопросов, подлежащих контролю и рассмотрению:

- Оценка органолептических свойств приготовленной пищи;
- Контроль за полнотой вложения продуктов в котел;
- Предотвращений пищевых отравлений;
- Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм на пищеблоке;
- Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания;
- Контроль за хранением и реализацией пищевых продуктов;
- Контроль за качеством поступающей пищевых продуктов и наличием сопроводительных документов;
- Ведение журналов сырой и готовой продукции;
- Контроль за качеством готовых блюд и соблюдением объема порций;
- Контроль за выполнением норм питания и витаминизацией 3-х блюд;
- Контроль за соблюдением питьевого режима;
- Контроль за закладкой основных продуктов питания;
- Контроль за отбором суточной пробы. Итоги проверок заслушиваются на совещании при заведующем, где обсуждаются замечания и предложения по организации и качества питания в детском саду.

## **5. Оценка организации питания в ДОО**

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

5.2. 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.

5.3. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточной пробы.

5.4. Бракеражная комиссия несет полную ответственность за допуск готовых блюд к выдаче и их качеством, достоверность информации.

## **6. Результаты работы бракеражной комиссии**

6.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале готовой продукции. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний, бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

6.2. Администрация ДОО при установлении надбавок к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки.

6.3. Администрации ДОО обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

## **7. Делопроизводство бракеражной комиссии**

7.1. ДОО, в котором организовано приготовление питания, обязано иметь бракеражный журнал, который обязательно прошнуровывается, пронумеровывается и скрепляется подписью заведующего ДОО и печатью ДОО.

## **Методика органолептической оценки пищи**

Органолептическая оценка пищевых продуктов – определение показателей (внешний вид, вкус, аромат, консистенция блюда), которые дают возможность быстро определить качество пищи.

Органолептической оценка пищи начинается непосредственно с осмотра и изучения внешнего вида проверяемого блюда. Осмотр проводится при качественном, желательном естественном освещении. Затем внимание уделяется запаху проверяемого блюда. Запах может быть свежим или специфическим. Определять цвет и запах блюда необходимо только при нормальной температуре. Если появляются подозрения по качеству и свежести определенных продуктов, необходимо проводить проверку с осторожностью.

### **Органолептическая оценка первых блюд**

Для органолептической оценки первого блюда (после тщательного перемешивания в котле) его берут в небольшом количестве на тарелку. По внешнему виду определяют тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей, загрязненности, проверяют форму нарезки овощей, сохранение ее в процессе варки, сравнивают их набор с рецептурой по раскладке. Обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно из мяса и рыбы (недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, на поверхности не образуют жирных янтарных пленок, каши жира имеют мелко-дисперсный вид).

При определении вкуса и запаха блюда отмечают наличие постороннего привкуса, запаха, горечи, излишней кислотности, пересола. Неразрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

### **Органолептическая оценка вторых блюд**

Органолептическая оценка вторых блюд проводится по их составным частям. Общая оценка дается только соусным блюдам (рагу, гуляш).

При внешнем осмотре блюда обращают внимание на характер нарезки мяса, равномерность порционирования, цвет поверхности и разреза (заветренная темная поверхность отварного мяса свидетельствует о длительном его хранении без бульона, краснорозовый цвет на разрезе котлет – недостаточной их прожаренности, нарушение сроков хранения котлетного фарша). Консистенция блюда дает представление о степени его готовности, а также о соблюдении рецептуры (вязкая консистенция котлет, например, указывает на избыточное добавление в них хлеба). Мясо должно быть мягким, сочным, мясо птицы – легко отделяться от костей, филе рыбы – мягким, сочным, некрошащимся.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей, консистенцию блюда, внешний вид, цвет (синеватый оттенок картофельного пюре, например, означает нехватку молока и жира). При оценке крупяных гарниров консистенцию сравнивают с запланированной по меню – раскладке (рассыпчатая, вязкая). Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки или запекания. Макароны должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку, при этом обращают внимание на цвет, вкус и запах. Плохо приготовленный соус содержит частички подгоревшего лука, имеет серый цвет, горьковатый привкус.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в

меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.