

СОГЛАСОВАНО  
Советом Трудового коллектива  
МДОУ № 5

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующая МДОУ №5  
Приказ № 24 от 15.01.2021г  
\_\_\_\_\_ Варфоломеева Е.В.

Протокол №1 «\_14\_» 01 20 21 г.

## **ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии МДОУ Детский сад № 5**

### **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением (далее – Учреждением), а также в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача России от 27.10.2020 № 32 Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" соответствии 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", с Уставом, в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией, Советом Трудового коллектива и Родительским советом.

### **2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЕ СОСТАВ**

2.1. Бракеражная комиссия создается собранием трудового коллектива Учреждения. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего Учреждения.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3–4 членов. В состав комиссии входят:  
заведующий Учреждением (председатель комиссии);  
старшая медицинская сестра;  
педагогические сотрудники Учреждения .

### **3. права и обязанности комиссии**

3.1. Комиссия постоянно выполняет отнесенные к ее компетенции функции.

3.2. Все работники Организации обязаны оказывать Комиссии или отдельным ее членам содействие в реализации их функций.

3.3. По устному или письменному запросу Комиссии или отдельных ее членов работники организации обязаны представлять затребованные документы, давать пояснения, письменные объяснения, предъявлять продукты, технологические емкости, посуду, обеспечивать доступ в указанные Комиссией помещения и места.

3.4. На заседания Комиссии по вопросам расследования причин брака обязательно приглашаются лица, имеющие отношение к технологическим процессам или связанные с их нарушением.

3.5. Неявка лиц, приглашенных на заседание Комиссии, не является основанием для переноса заседания или отказа в рассмотрении вопроса, если Комиссией не будет принято иное решение.

3.6. Члены Комиссии обязаны осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде (халате, комбинезоне, головном уборе, обуви и т.п.).

3.7. За нарушение настоящего Положения работники Организации и члены Комиссии несут персональную ответственность.

3.8. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие 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 работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

#### **4. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИИ**

4.1. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи пищи.

4.2. Предварительно бракеражная комиссия должна ознакомиться с меню-требованием, в нем должны быть проставлены дата, полное наименование блюда, выход порции, количество детей. Меню должно быть утверждено заведующим, старшей медицинской сестрой, поваром.

4.3. Члены Комиссии в любом составе вправе находиться в складских, производственных, вспомогательных помещениях, обеденных залах и других местах во время всего технологического цикла получения, отпуска, размораживания, закладки, приготовления, раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов.

4.4. Комиссия осуществляет контроль за соответствием технических требований, предъявляемых к продовольственному сырью и пищевым продуктам, поступающим на пищеблок, наличие документов, удостоверяющих их качество и безопасность.

4.5. Выдача (отпуск) воспитанникам готовой пищи из общих котлов, кастрюль, лотков, емкостей и т.п. разрешается только после снятия проб. При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается одна единица упаковки. Ложка, используемая для взятия проб готовой пищи, после каждого блюда ополаскивается

4.6. Пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешать пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.д.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь горячей водой.

- 4.7. Результаты проверки выхода блюд, их качества 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.
- 4.8. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.
- 4.9. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.
- 4.10. Администрация Учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией. Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций Комиссии достаточно не менее двух ее членов.

## **5. МЕТОДИКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ.**

- 5.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр проводится при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- 5.2. Запах пищи определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха используют эпитеты чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокилый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
- 5.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
- 5.4. 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,
  - в случае подозрения, что данный продукт был причиной отравления.

### **5.5. Органолептическая оценка первых блюд**

- 5.5.1. 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.
- 5.5.2. 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 продуктов).
- 5.5.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.
- 5.5.4. При проверке пюре-образных супов сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции наличие не протертых частиц. Суп – пюре должен быть однородным по всей массе без отслаивания жидкости на его поверхности.
- 5.5.5. 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 сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.
- 5.5.6. 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 и др.

### **5.6. Органолептическая оценка вторых блюд**

- 5.6.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от кости.

5.6.3. 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 раскладке, позволяет выявить недовложение.

5.6.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать через ребро вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после обжарки.

5.6.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, 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.

5.6.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, нарезки, консистенцию. Обязательно обращают 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 соусом, не вызывает, у ребенка аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, ее усвоение.

5.6.7. 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. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

### **5.7. Органолептическая оценка третьих блюд и кулинарных изделий**

5.7.1. Напитки (чай, кисель, компот и др.) должны соответствовать определенному запаху, вкусу, консистенции и температуре.

5.7.2. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида.

### **5.8. Критерии оценки качества блюд**

5.8.1. «Отлично»- блюда, кулинарные изделия приготовлены в соответствии с технологией и степенью готовности.

«Хорошо» - Блюдо приготовлено с незначительными изменениями в технологии приготовления и определением степень готовности блюда, кулинарного изделия. Приготовленное блюдо с оценкой хорошо, не привели к изменению вкуса и качества блюда и его можно исправить.

«Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которое можно исправить и определить степень готовности блюда.

**Неудовлетворительно** – изменения в технологии приготовления блюда, невозможно исправить к раздаче не допускается, требуется замена блюда.

5.8.2. Оценка качества третьих блюд и кулинарных изделий оценивается как удовлетворительно или неудовлетворительно.

## **6. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

6.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

## План работы бракеражной комиссии на 2020/2021 учебный год

Мероприятия в детском саду	Сроки выполнения	Ответственный
Проведение организационных совещаний		Председатель комиссии
Отслеживание качества готовых блюд	ежедневно	Члены комиссии
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	ежеквартально	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии кладовщика
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1–2 раза в неделю	Члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Член комиссии (медицинский работник, председатель)
Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии, медицинский работник
Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
Отчет на Совете ДОУ о проделанной работе комиссии	декабрь, май	Председатель комиссии

