

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад «Ладушки»  
(МДОУ «Детский сад «Ладушки»)

ПРИНЯТО  
решением общего  
собрания трудового  
коллектива, протокол  
от 27.01.2017 г. № 2

ПРИНЯТО  
решением Совета  
Учреждения  
МДОУ «Детский сад  
«Ладушки»  
протокол от 21.02.2017г  
№ 1

ПРИНЯТО  
решением Совета  
родителей  
МДОУ «Детский сад  
«Ладушки»  
протокол от 21.02.2017г  
№ 1

Утверждено приказом  
МДОУ «Детский сад  
«Ладушки»  
от «22» февраля 2017  
№ 15-с/л



## Положение о бракеражной комиссии

### И. Общие положения

1.1. Положение о бракеражной комиссии разработано для Муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад «Ладушки» (далее - Учреждение) в соответствии со статьями 37 и 41 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ, п. 14.23. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

1.1. Бракеражная комиссия создается в целях осуществления контроля за организацией питания.

1.2. Бракеражная комиссия создается в количестве не менее 3-х человек. Состав комиссии, сроки её полномочий утверждаются приказом заведующего, медицинская сестра включается в состав комиссии по согласованию с ГБУЗ СО «Качканарская ЦГБ», представители организации, оказывающей услуги по организации питания для детей МДОУ «Детский сад «Ладушки» включаются в состав комиссии по согласованию.

### II. Полномочия бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия осуществляет систематический контроль:

2.1. За качеством приготовленной пищи. Выдачу готовой пищи разрешить только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.2. За работой пищеблока (проверка закладки продуктов, проверка выхода готовой продукции, наличия суточной пробы, проверка санитарного состояния).

2.3. За организацией питания в группах:

- соблюдение режима;
- проверка контрольных порций;
- сервировка стола;
- работа по привитию детям культурно-гигиенических навыков.

2.4. За выполнением натуральных норм.

2.5. За конечным сроком реализации продуктов;

2.6. За качеством поставляемых продуктов.

2.7. За обеспечением рационального, разнообразного питания.

### **III. Порядок работы**

3.1. Осуществление контроля может быть плановое и внеочередное по сигналу по согласованию с председателем комиссии.

3.2. Председатель комиссии обязан на момент проверки поставить в известность администрацию Учреждения о предмете контроля.

3.3. Осуществлять проверку должны не менее 3 представителей комиссии.

3.4. Деятельность комиссии не должна противоречить законодательству РФ, санитарному законодательству, не нарушать режима работы учреждения, проходить в корректной форме.

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

4.1. Комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов.

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

4.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится на пищеблоке. Журнал может вестись в электронном виде, распечатываться, подшиваться в папку, по окончании каждого месяца листы прошнуровываются, пронумеровываются и скрепляются печатью.

4.3. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки блюдам, изделиям - отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно ( брак) ( ГОСТ 31986-2012 Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания).

4.4. Критерии оценки:

- Оценка «отлично» присваивается блюдам, соответствующим своей рецептуре, технологии приготовления, у которых все показатели в норме. Это идеально приготовленное блюдо, у которого все показатели в норме.
- Оценка «хорошо» означает, что были небольшие изменения, внесенные в рецептуру или технологию приготовления, но весомых нарушений нет. Причиной для получения этой оценки может быть пересоленное или недосоленное блюдо и пр.
- Оценка «удовлетворительно» говорит о том, что в проверяемом блюде определены изменения во вкусе, запахе, которые возможно исправить, отправив это блюдо на доработку. Возможно, оно не дошло до стадии готовности, или в нем что-то упущено.
- Оценка «неудовлетворительно» означает брак этого блюда, так как были обнаружены серьезные нарушения при проведении проверки. Вследствие этого комиссия должна снять его с производства.

4.5. 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.

4.6. Комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или



котла на количество выписанных 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.

4.7. 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 массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

## **V. Оценка качества питания**

### **5.1. Методика органолептической оценки пищи.**

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

5.1.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

5.1.4. 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, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

### **5.2. Органолептическая оценка первых блюд.**

5.2.1. 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.

5.2.2. 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 других продуктов).

5.2.3. 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.

5.2.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

5.2.5. 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 сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

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

### 5.3. Органолептическая оценка вторых блюд.

- 5.3.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.
- 5.3.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
- 5.3.3. 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, что позволяет выявить недовложение.
- 5.3.4. Макаaronные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.
- 5.3.5. 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.
- 5.3.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, 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.
- 5.3.7. 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 жареная – приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

## VI. Заключительные положения

- 6.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.
- 6.2. Администрация Учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.