

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА  
№2 «ДЮЙМОВЧКА» ГОРОДА ЗАРИНСКА

СОГЛАСОВАНО:

« 19 » 12 2020 года  
Председатель Совета Учреждения  
Т.А.Шерстяных Т.А.Шерстяных



УТВЕРЖДЕНО:

Приказом от « 30 » 12 2020 г. № 233  
Заведующий детским садом № 2  
«Дюймовочка»  
Л.В. Мурзина Л.В. Мурзина

## ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада общеразвивающего вида № 2 «Дюймовочка» города Заринска (далее соответственно - «Положение», «комиссия» и «детский сад») разработано в соответствии с законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ, статья 30. Локальные нормативные акты, содержащие нормы, регулирующие образовательные отношения: статья 37. Организация питания обучающихся; Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения (СанПиН 2.3/2.4.3590-20); Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29 от 2 января 2000г.

1.2. Настоящее Положение определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности комиссии.

### 2. ПОРЯДОК ФОРМИРОВАНИЯ КОМИССИИ

2.1. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с Положением формируется из числа работников организации и представителя родительской общественности.

Персональный состав комиссии утверждает заведующий детским садом своим приказом при согласовании с Советом Учреждения.

В состав комиссии входят пять членов:

Председатель – заведующий детским садом

Члены комиссии:

- шеф-повар;
- медицинский работник (по согласованию);
- заведующий хозяйством;
- представитель родительской общественности(по согласованию).

2.1. Отсутствие отдельных членов комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций комиссии достаточно не менее трех ее членов.

2.2. При необходимости в состав комиссии приказом заведующего детским садом могут включаться работники организации, чьи должности не указаны в пункте 2.1 настоящего Положения, а также специалисты и эксперты, не являющиеся работниками организации.

1.2. Председатель комиссии является ее полноправным членом. В случае равенства голосов при голосовании в комиссии голос председателя является решающим.

1.3. Комиссия является контролирующим органом, который осуществляет контроль над качеством готовых блюд и вносит предложения по улучшению питания детей, основываясь на принципах единоначалия коллегиальности управления образовательным учреждением. А также в соответствии с Уставом Учреждения в целях осуществления контроля правильной организации питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи создается и действует бракеражная комиссия.

1.4. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией, советом Учреждения.

## 2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОМИССИИ

2.1. Комиссия создается с целью осуществления постоянного контроля качества пищевой продукции, приготовленной на пищеблоке детского сада.

Комиссия осуществляет:

- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- контроль соблюдения санитарно-гигиенических требований к содержанию помещений, оборудованию и инвентарю пищеблока;
- контроль организации работы пищеблока;
- проверку на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдение условий хранения продуктов;
- контроль соответствия меню содержанию технологических карт;
- контроль составления и изменения примерного десятидневного меню;
- проверку соответствия пищи физиологическим потребностям детей в энергии и основных пищевых веществах;
- проверку соблюдения распределения калорийности между приемами пищи;
- проверку соответствия объемов приготовления пищи объему разовых порций и количеству детей;
- контроль составления меню-раскладок;
- контроль соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока;
- контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.

3.2. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке учреждения, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

3.3. Комиссия периодически, но не реже одного раза в месяц, осуществляет контроль за закладкой основных продуктов и выхода готовых блюд. Результаты проверки отмечают в журнале контроля за закладкой основных продуктов.

3.4. При выявлении нарушений комиссия составляет акт за подписью всех членов.

3.5. Комиссия осуществляет контроль над процессом приема пищи детьми:

- создание атмосферы (использование музыки, знакомство с блюдом, сервировка стола);
- оценка качества приготовления блюда детьми (количество оставшейся не съеденной пищи, причина).

3.6. Комиссия вносит предложения по улучшению питания детей в Учреждении.

3.7. Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, педсоветах, заседаниях родительского комитета.

#### 4. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДОУ

4.1. Оценка качества блюд и кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак). В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.2. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале.

4.3. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

4.4. Администрация учреждения обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению недостатков.

#### 5. ПРАВА, ОБЯЗАННОСТИ ЧЛЕНОВ КОМИССИИ

5.1. Члены комиссии вправе:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания;
- ходатайствовать о поощрении или наказании работников пищеблока;
- находиться в помещениях пищеблока для проведения бракеража готовой пищевой продукции.

5.2. Члены комиссии обязаны:

- добросовестно выполнять возложенные функции: отбирать пробы готовой пищевой продукции; проводить контрольное взвешивание и органолептическую оценку;
- выносить одно из трех обоснованных решений: допустить к раздаче, направить на доработку, отправить в брак;
- ознакомиться с меню, таблицами выхода и состава продукции, изучить технологические и калькуляционные карты приготовления пищи, качество которой оценивается;
- осуществлять свои функции в специально выдаваемой одежде.

#### 6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

6.1. Члены комиссии несут ответственность за достоверность излагаемых фактов в бракеражном журнале готовой продукции, в журнале контроля за закладкой основных продуктов, справках о результатах внутриучрежденческого контроля за организацией питания.

#### 7. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ КОМИССИИ

7.1. Деятельность комиссии регламентируется настоящим Положением, действующими санитарными правилами, ГОСТами.

7.2. Работники пищеблока обязаны содействовать деятельности комиссии:

- представлять затребованные документы;
- давать пояснения;
- предъявлять пищевые продукты, технологические емкости, посуду.

#### 8. ДЕЛОПРОИЗВОДСТВО

8.1. В журнале бракеража готовой пищевой продукции отмечается:

- дата и час изготовления блюда;
- время снятия бракеража;
- наименование готового блюда;
- результаты органолептической оценки качества готовых блюд;
- разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия;

- подписи членов бракеражной комиссии;
- результаты взвешивания порционных блюд;
- примечание.

8.2. В журнале проверок пищеблока бракеражной комиссией отмечается:

- число, месяц, год проверки;
- тема, цель проверки;
- итоги проверки.

## 9. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

9.1. Члены комиссии работают на добровольной основе.

9.2. Члены комиссии несут персональную ответственность за выполнение возложенных на них функций и за вынесенные в ходе деятельности решения.

9.3. Заведующий детским садом вправе учитывать работу членов комиссии при премировании.

9.4. Срок действия настоящего положения неограничен. Положение действительно до принятия нового.

**ПОРЯДОК  
ОЦЕНКИ КОНТРОЛЯ МАССЫ ГОТОВЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

Для контроля средней массы блюда надо взять электронные или циферблатные весы с ценой деления 2 г и взвесить на них количество продукции, указанной в таблице. Фактические показатели средней массы продукции надо сравнить с нормами выхода, которые указаны в меню. Если масса имеет отрицательные отклонения, то продукция не допускается к реализации. При вынесении решения учитывается допустимый предел отклонения, указанный в таблице 2.

Таблица 1

**КОЛИЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ, ОТБИРАЕМОЕ ДЛЯ КОНТРОЛЬНОГО  
ВЗВЕШИВАНИЯ**

что взвешивают	в каком количестве
Кулинарные, кондитерские и булочные изделия	10 шт.
Блюда: - из мяса и птицы, рыбы, с гарнирами и соусами; - из картофеля, овощей, бобовых; - из круп и макаронных изделий с соусом; - из яиц, творога; - сладкие блюда с сахаром, сиропом, соусом или иными продуктами	3 порции
Сливочное масло, сыр, соусы	10-20 порций
Овощи	2 порции
Супы с мясом, мясом птицы, рыбой	10 порций
Котлеты, биточки, шницели, тефтели, рулеты из мяса, мяса птицы, рыбы, круп, овощей, блины, сладкие блюда, пирожки и другие кулинарные изделия, в том числе порционируемые	10 шт. или порций
Горячие и холодные напитки собственного производства	3 порции

Таблица 2

**ПРЕДЕЛ ДОПУСКАЕМЫХ ОТРИЦАТЕЛЬНЫХ ОТКЛОНЕНИЙ  
МАССЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ**

Масса кулинарных изделий, блюд, напитков, г или мл	Предел допускаемых отрицательных отклонений	
	%	Г. ШТ. мл
Св. 5 до 50 включ.	<b>10</b>	- .

Св. 50-100 включ.	-	5
Св. 100 - 200 включ.	5	\
Св. 200 - 300 включ.	-	10
Св. 300 - 500 включ.	3	-
Св. 500 - 1000 включ.	-	15

Приложение № 2 к Положению о бракеражной  
комиссии

### **ПОРЯДОК ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ГОТОВЫХ БЛЮД**

Для дачи органолептической оценки из общей емкости с готовой пищевой продукцией отбирают бракеражную пробу для каждого члена комиссии в объеме:

- три ложки – жидкой продукции

содержимое емкости, в которых готовили пищу, перемешивают и отбирают образец продукции на тарелку. У каждого члена комиссии в тестируемой пробе должны содержаться все основные компоненты блюда;

- одного изделия или блюда

продукция плотной консистенции. Блюда и изделия сначала оценивают внешне, а затем нарезают на общей тарелке на тестируемые порции.

Для дачи органолептической оценки используют методику, указанную в таблице 1. Сначала оценивают блюда, имеющие слабовыраженный запах и вкус, затем приступают к продукции с более интенсивными показателями, сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь. При дегустации проб продукции сохраняют порядок их представления без возврата к ранее дегустируемым пробам. После оценки каждого образца снимают послевкусие, используя нейтрализующие продукты (белый хлеб, сухое пресное печенье, молотый кофе или негазированную питьевую воду).

Оценка продукции дается с помощью характеристик, которые установлены в таблице 2.

Выносится разрешение (запрет) к реализации блюда, кулинарного изделия. Результаты оформляются ежедневно в журнале бракеража готовой **ПРОДУКЦИИ** за подписью членов бракеражной комиссии.

**МЕТОДИКА ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ ПРОДУКЦИИ**

<b>продукция</b>	<b>как оценивают</b>
Первое блюдо	Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Оценку супа проводят без добавления сметаны. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой, например наличие лука или петрушки. Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Затем пробуют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она предусмотрена рецептурой.
Соус	Определяют консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем оценивают цвет, состав, правильность формы нарезки, текстуру наполнителей, а также запах и вкус.
Вторые, холодные и сладкие блюда или изделия	Блюда и изделия с плотной структурой после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке, на тестируемые порции.
Изделия и блюда из отварных и тушеных овощей	Вначале оценивают внешний вид: правильность формы нарезки, а затем текстуру (консистенцию), запах и вкус.
Изделия и блюда из круп и макаронных изделий	Продукцию тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их текстуру: разваренность и слипаем ость.
Изделия и блюда из рыбы	Проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры; правильность подготовки полуфабрикатов — нарезку, панировку; текстуру; запах и вкус изделий
Изделия и блюда из мяса и птицы	Оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: правильность формы нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда. Для мясных соусных блюд отдельно оценивают все его составные части: основное изделие, соус, гарнир; затем пробуют блюдо в целом
Холодные блюда, салаты	Особое внимание обращают на внешний вид блюда: правильность формы нарезки основных продуктов, их текстуру
Сладкие блюда	Учитывают групповые особенности блюд, а также: - у сладких соусов вначале определяют состояние поверхности, вид и цвет. Кроме того, оценивают способность сохранять форму в готовом блюде. Особое внимание обращают на текстуру, затем оценивают запах и вкус; - сладких горячих блюд (суфле, пудинги, запеканки) вначале исследуют внешний вид: характер поверхности, цвет и состояние корочки; массу на разрезе или изломе: пропеченность, отсутствие закала. Затем оценивают запах и вкус.
Мучные кондитерские и булочные изделия	Обращают внимание на состояние поверхности, ее отделку, цвет и состояние корочки, отсутствие отслоения корочки от мякиша, толщину и форму изделий. Затем оценивают состояние мякиша: пропеченность, отсутствие признаков непромеса, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала. После этого оценивают качество отделочных полуфабрикатов по следующим признакам: состояние глазури, их пышность, пластичность. Далее оценивают запах и вкус изделия в целом

**МЕТОДИКА ДАЧИ ОЦЕНКИ ПРОДУКЦИИ****критерии органолептической оценки и степени готовности продукции**

Не имеет недостатков. Органолептические показатели соответствуют требованиям нормативных и технических документов

Имеет незначительные или легкоустраняемые недостатки. Например: типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус; неравномерная форма нарезки; недостаточно соленый вкус и т. д.

Имеет значительные недостатки, но пригоден для реализации без переработки. В числе недостатков могут быть: подсыхание поверхности; нарушение формы изделия; неправильная форма нарезки овощей; слабый или чрезмерный запах специй; жидкость в салатах; жесткая текстура или консистенция мяса и т. д.

Имеет значительные дефекты: присутствуют посторонние привкусы или запахи; пересолено; недоварено; подгорело; утратило форму и т. д.