

ПРИНЯТО

УТВЕРЖДЕНО

На общем собрании коллектива  
МДОБУ «Детский сад  
общеразвивающего вида № 5»  
г. Дальнегорска с. Краснореченский  
Протокол № 3 от «31» января 2022г.



Приказом заведующего МДОБУ «Детский  
сад общеразвивающего вида № 5»  
г. Дальнегорска с. Краснореченский  
№ 81-А от 31.01.2022

Н.В. Моторина

**Положение  
о Бракеражной комиссии  
муниципального дошкольного образовательного бюджетного  
учреждения «Детский сад общеразвивающего вида № 5»  
г. Дальнегорска с. Краснореченский**

**1. Общие положения**

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом, в целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в муниципальном дошкольном образовательном бюджетном учреждении «Детский сад общеразвивающего вида № 5» г. Дальнегорска с. Краснореченский (далее ДОУ) создается и действует Бракеражная комиссия.

1.2. Настоящее Положение о Бракеражной комиссии (далее Положение) разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 «Об образовании»;
- санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Приказом Минздравсоцразвития РФ № 213Н, Минобрнауки РФ № 178 от 11.03.2012 «Об утверждении Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ;
- иными нормативными правовыми актами ДОУ;

— Уставом ДОУ.

1.3. Бракеражная комиссия является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи работником ДОУ в осуществлении административно – общественного контроля организации и качества питания детей в ДОУ, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздачи пищи.

1.4. Настоящее Положение о бракеражной комиссии предусматривает план работы комиссии на год (Приложение №1). Положение и План Работы принимается на Общем собрании работников ДОУ и вводится в действие на неопределенный срок на основании приказа заведующего ДОУ.

1.5. Изменения и дополнения к Положению оформляются в виде приложений, принятых на Общем собрании работников ДОУ и вводится в действие на основании приказа заведующего ДОУ.

1.6. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией, профсоюзным комитетом ДОУ.

## **2. Управление и структура Бракеражной комиссии**

2.1. Бракеражная комиссия создается Общим собранием работников ДОУ и утверждается приказом заведующего. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе заведующего ДОУ.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3- 5 членов. В состав комиссии входят:

— председатель комиссии: заведующий (или лицо его заменяющее), повара, медсестра, члены профсоюзного комитета, представители коллектива, родителей.

2.3. В необходимых случаях в состав могут быть включены другие работники ДОУ, приглашенные специалисты.

2.4. Деятельность Бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующим.

## **3. Полномочия комиссии**

3.1. Бракеражная комиссия имеет право:

3.1.1. Выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в ДОУ, контролировать выполнение принятых решений.

3.1.2. Давать рекомендации направленные на улучшение питания в ДОУ.

3.1.3. Ходатайствовать перед администрацией ДОУ о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания.

3.1.4. Составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание недоброкачественных продуктов.

3.2. Определение доброкачественности продуктов бракеражная комиссия проводит по специальной методики (Приложение №2).

#### **4. Обязанности Бракеражной комиссии:**

4.1. Осуществляет:

- контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи.

4.2. Проверяет:

- на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил и условий их хранения;
- соответствие пищи физиологическим потребностям детей и основным пищевым веществам;
- соответствие объемов приготовленного питания объему реализованных порций и количеству детей.

4.3. Следит ежедневно за правильностью составления меню-раскладок.

4.4. Контролирует:

- организацию работы на пищеблоке;
- полноту вложения продуктов в котел, проверяют выход блюд.

4.5. Следит и контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока.

4.6. Проводит:

- органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определение ее цвета и запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.;
- просветительскую работу с педагогами и родителями воспитанников.

4.7. Предотвращает пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания.

#### **5. Ответственность Бракиражной комиссии**

5.1. Бракеражная комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ней полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением и в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации

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

6.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

6.2. 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.

6.3. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи медсестры, кладовщика, повара.

6.4. 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.

6.5. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции.

6.6. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медсестры.

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

6.8. 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.

6.9. 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.

6.10. 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).

6.11. 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 допускаю»**. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

6.12. Оценка качества блюд и кулинарных изделий **«удовлетворительно»**, **«неудовлетворительно»**, данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при заведующем.

6.13. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

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

6.15. Бракеражная 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.

6.16. 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).

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

## **7. Оценка организации питания**

7.1. Результаты проверки выхода блюд, их качество отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по 4-х балльной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний Бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

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

## **8. Заключительные положения**

8.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

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

8.3. Администрация ДООУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

8.4. За виновное причинение образовательному учреждению или участникам образовательного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей кладовщик несет материальную ответственность (за продукты и все имущество кладовой) в порядке и пределах, установленным трудовым законодательством Российской Федерации.

Приложение № 1  
к Положению о бракеражной комиссии  
муниципального дошкольного образовательного  
бюджетного учреждения «Детский сад  
общеразвивающего вида № 5»  
г. Дальнегорска с. Краснореченский

### План работы бракеражной комиссии МДОБУ №5

| <b>Мероприятия</b>                                                          | <b>Сроки<br/>выполнения</b> | <b>Ответственный</b>                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|----------------------------------------------------------|
| Проведение организационных совещаний                                        | 3 раза в год                | Председатель комиссии                                    |
| Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов            | 1 раз в месяц               | Члены комиссии                                           |
| Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд | Ежедневно                   | 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<br>(медицинский работник,<br>председатель) |
| Разъяснительная работа с педагогами                                         | 3 раза в год                | Председатель комиссии<br>медсестра                       |
| Работа с родителями (на общих родительских собраниях)                       | 2 раза в год                | Председатель комиссии                                    |
| Отчет на Совете ДОО о проделанной работе комиссии                           | Декабрь, май                | Председатель комиссии                                    |

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

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

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.

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

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.

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

Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

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).

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.



При проверке пюреобразных супов пробу 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.

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.

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

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

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

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

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.

Макаронные 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.

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. При

подозрении на несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

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.

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 привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

Основание: Постановление Главного государственного санитарного врача РФ 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».

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 162597629024552560771860534290451572951297962812

Владелец Моторина Наталья Валентиновна

Действителен с 03.10.2024 по 03.10.2025