

Департамент образования Администрации города Екатеринбурга
Управление образования Ленинского района
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение –
детский сад № 40

Принято:
на педагогическом советом
МБДОУ – детский сад № 40

Протокол № 4
от « 30 » 08 2022г.

Утверждено:
Заведующий
МБДОУ – детский сад № 40

И. Л. Никулина
Приказ № 91-ОД
от « 30 » 08 2022г.



ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
Муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения – детский сад № 40

Екатеринбург, 2022

1. Общие положения.

- 1.1. Положение о бракеражной комиссии в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении – детский сад № 40 (далее - Положение) разработано в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049 - 13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».
- 1.2. Бракеражная комиссия создается и действует в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении - детский сад № 40 (далее - МБДОУ) в целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, использования качественного ассортимента продуктов питания и соблюдения технологии приготовления пищи.
- 1.3. Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой пищеблока на заседаниях Общего собрания работников МБДОУ.
- 1.4. Срок действия настоящего Положения не ограничен.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.

- 2.1. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего МБДОУ на учебный год.
- 2.2. Бракеражная комиссия состоит не менее, чем из 3 человек. В состав комиссии входят:
 - заведующий МБДОУ (председатель комиссии);
 - старшая медсестра;
 - шеф-повар или повар (в соответствии с графиком работы).
- 2.3. В случае отсутствия председателя комиссии - заведующего МБДОУ (больничный лист, ежегодный отпуск и др.) его обязанности исполняет заместитель заведующего.

3. Обязанности и права членов бракеражной комиссии.

- 3.1. Бракеражная комиссия обязана:
 - осуществлять контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
 - проверять на пригодность складские помещения и соблюдение правил и условий хранения продуктов питания;
 - контролировать организацию работы на пищеблоке и его санитарное состояние;
 - контролировать наличие суточных проб;
 - осуществлять контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
 - проверять соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
 - проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
 - следить за соблюдением личной гигиены работников пищеблока;
 - присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;
 - проводить органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определять ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
 - проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.
- 3.2. Бракеражная комиссия имеет право вносить на рассмотрение администрации МБДОУ

и поставщикам продуктов питания предложения по улучшению качества питания.

4. Содержание и формы работы.

- 4.1. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.
- 4.2. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 4.3. Предварительно комиссия знакомится с меню: в нем должны быть дата, полное наименование блюда, выход порций. Меню должно быть утверждено заведующим МБДОУ.
- 4.4. Бракеражную пробу берут из общей ёмкости, предварительно тщательно перемешав пищу. Количество тестируемых порций продукции должно соответствовать количеству сотрудников, участвующих в ее оценке. 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.
- 4.5. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (приложение 1). Данный журнал оформляется подписями членами бракеражной комиссии (не менее 3 человек). Замечания и нарушения, установленные комиссией при приготовлении блюд, заносятся в этот же журнал, в графу для примечаний.
- 4.6. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню -раскладке. Бракеражная комиссия путем взвешивания 5-10 порций определяет фактический выход одной порции. Вес порционных изделий не должен быть меньше должной средней массы (допускаются отклонения $\pm$, - 3% от нормы выхода).
- 4.7. Бракеражная комиссия проверяет качество всех продуктов, которые поступают в МБДОУ (проверяются целостность упаковки, сроки хранения и реализации продуктов, условия хранения).

5. Бракераж пищи.

- 5.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке в МБДОУ, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.
- 5.2. Оценка качества продукции заносится в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции до начала её реализации.
- 5.3. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям.
- 5.4. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо (приложение 3).
- 5.5. При оценке внешнего вида обращают внимание на его конкретные свойства, такие как цвет (основной тон и его оттенки, интенсивность и однородность), форма и ее сохранность в готовом блюде (изделии), состояние поверхности, вид на разрезе (изломе), правильность оформления блюда и др.
- 5.6. Оценка текстуры (консистенции) проводится:
 - визуально (например, вязкость жидкости при переливании, густота соуса при размешивании ложкой);
 - визуально и тактильно - прикосновением к продукту (изделию) столовым прибором (ножом, вилкой), а также приложением усилий - нажатием, надавливанием,

прокалыванием, разрезанием (рыбные, мясные изделия, желе), размазыванием (пюре, фарш);

- тактильно в полости рта и в процессе пережевывания.

- 5.7. Оценку запаха проводят следующим образом: делают глубокий вдох, задерживают дыхание на 2-3 сек. и выдыхают. В ходе анализа устанавливают типичность запаха для блюда (изделия) данного вида, определяют наличие посторонних запахов. Для оценки блюд (изделий) с плотной текстурой (консистенцией), например, из мяса или рыбы, применяют «пробу на нож», для чего подогретый нож вводят глубоко в толщу изделия или центр блюда, а после извлечения быстро оценивают запах.
- 5.8. Оценку вкуса проводят следующим образом: тестируемую порцию продукции помещают в ротовую полость, тщательно пережевывают и устанавливают типичность вкуса для блюда (изделия) данного вида, определяют наличие посторонних привкусов.
- 5.9. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных документов (ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»).
- 5.10. Бракеражная комиссия оценивает блюдо как «доброкачественное» или «недоброкачественное», «соответствует» или «не соответствует» норме.
- 5.11. При нарушении технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана снять блюдо (изделие) с раздачи, направить его на доработку или переработку. В этом случае комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

6. Ответственность бракеражной комиссии.

- 6.1. Бракеражная комиссия несет дисциплинарную ответственность за невыполнение или ненадлежащее выполнение закрепленных обязанностей.
- 6.2. За качество пищи несут ответственность: шеф - повар и повар.

7. Делопроизводство.

- 7.1. Результаты органолептической оценки готовой продукции заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (приложение 1).
- 7.2. Результаты контроля поступающих продуктов регистрируются в Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (приложение 2).
- 7.3. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции и Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, хранятся в течение года (абз. 5 п. 14.1, абз. 2 п. 14.2 СанПиН 2.4.1.3049-13, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 г. № 26).

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание *
1	2	3	4	5	6	7

Примечание: <*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер товарно-транспортной накладной	Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку)	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание *
1	2	3	4	5	6	7	8

Примечание: <*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

**Особенности проведения органолептической оценки качества отдельных видов
продукции
(ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической
оценки качества продукции общественного питания»)**

А.1 Органолептическая оценка супов

Для отбора пробы заправочных супов (щи, борщи, рассольники и др.) содержимое емкости (кастрюли) осторожно, но тщательно перемешивают и отливают в тарелку. Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Оценку супа проводят без добавления сметаны. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой (пример, наличие лука, петрушки и т.д.). Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Наконец, пробуют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она предусмотрена рецептурой.

Основными показателями качества прозрачных супов являются прозрачность, концентрированный вкус, обусловленный наличием экстрактивных веществ (для мясных и рыбных бульонов) и запах. При органолептическом анализе прозрачных супов прежде всего обращают внимание на внешний вид бульона, его цвет, отсутствие взвешенных частиц, блесков жира. Все гарниры к супам пробуют отдельно, а те, которые при подаче заливают бульоном, еще и вместе с ним.

При оценке качества супов-пюре содержимое емкости (кастрюли) тщательно перемешивают черпаком и отбирают пробу супа. Затем, выливая ее струйкой, оценивают текстуру (консистенцию): густоту, вязкость, однородность, а также наличие плотных частиц и цвет. После этого анализируют запах и пробуют суп. Гарнир к супам-пюре, который по рецептуре не протирается, пробуют отдельно.

А.2 Органолептическая оценка соусов

При органолептической оценке соусов определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем оценивают цвет, состав (лук, корнеплодов и т.д.), правильность формы нарезки, текстуру (консистенцию) наполнителей, а также запах и вкус.

А.3 Органолептическая оценка вторых, холодных и сладких блюд (изделий)

Блюда и изделия с плотной текстурой (консистенцией) (вторые, холодные, сладкие) после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на тестируемые порции.

А.4 Органолептическая оценка изделий и блюд из отварных овощей

При проверке качества изделий и блюд из отварных овощей вначале оценивают внешний вид: правильность формы нарезки, а затем текстуру (консистенцию), запах и вкус.

А.5 Органолептическая оценка изделий и блюд из тушеных и запеченных овощей

При оценке качества изделий и блюд из тушеных и запеченных овощей отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом.

А.6 Органолептическая оценка изделий и блюд из круп и макаронных изделий

При оценке качества изделий и блюд из круп и макаронных изделий их тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних включений,

наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их текстуру (консистенцию): разваренность и слипаемость.

А.7 Органолептическая оценка изделий и блюд из рыбы

При оценке изделий и блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); текстуру (консистенцию); запахи вкус изделий.

А.8 Органолептическая оценка изделий и блюд из мяса и птицы

У мясных полуфабрикатов, изделий и блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: правильность формы нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом ножом 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), а затем пробуют блюдо в целом.

А.9 Органолептическая оценка холодных блюд, салатов

При оценке холодных блюд, салатов особое внимание обращают на внешний вид блюда: правильность формы нарезки основных продуктов; их текстуру (консистенцию).

А.12 Органолептическая оценка мучных кондитерских и булочных изделий

Характеризуя внешний вид мучных кондитерских и булочных изделий, 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 кремовой массы, помады, желе, глазури, их пышность, пластичность. Далее оценивают запах и вкус изделия в целом.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 303540294533635982749676679132712847518854643080

Владелец Никулина Ирина Леонидовна

Действителен с 12.03.2025 по 12.03.2026