

**ПРИНЯТО**

Общим собранием работников  
протокол № 4 от «16» 01 2023г.

**СОГЛАСОВАНО**

Председатель ППО

Е.М.Ушакова

**УТВЕРЖДАЮ**

Заведующий Муниципального бюджетного дошкольного  
образовательного учреждения «Детский сад  
общеразвивающего вида №25 г. Лениногорска»  
муниципального образования «Лениногорский  
муниципальный район» РТ



А.Я.Гимадеева  
Приказ № 38-ОД от 16.01.2023г.

**ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

**Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад  
общеразвивающего вида №25 г. Лениногорска» муниципального образования  
«Лениногорский муниципальный район» Республики Татарстан**

**1. Общие положения**

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательной организацией, а также в соответствии с Уставом Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад общеразвивающего вида №25 г. Лениногорска» муниципального образования «Лениногорский муниципальный район» Республики Татарстан (далее - МБДОУ «Детский сад №25») в целях осуществления контроля организации питания детей, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБДОУ «Детский сад №25» создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия - комиссия общественного контроля за организацией и качеством питания, сформированная в дошкольном образовательном учреждении на основании санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях (СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»).

Бракеражная комиссия является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи работникам МБДОУ «Детский сад №25» в осуществлении административно-общественного контроля организации и качества питания детей в детском саду.

1.3. Настоящее Положение о бракеражной комиссии принимается Общим собранием работников МБДОУ «Детский сад №25» и вводится в действие на неопределенный срок на основании приказа заведующего МБДОУ «Детский сад №25».

Изменения и дополнения к Положению оформляются в виде приложений, принятых на Общем собрании работников ДОО, и вводятся в действие на основании приказа заведующего МБДОУ «Детский сад №25».

**2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав**

2.1. Бракеражная комиссия создается Общим собранием работников МБДОУ «Детский сад №25». Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом руководителя МБДОУ «Детский сад №25».

В состав комиссии входят:

- 1) заведующий МБДОУ «Детский сад №25» (председатель комиссии);
- 2) старшая медицинская сестра МБДОУ «Детский сад №25»;
- 3) кладовщик МБДОУ «Детский сад №25».

В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники МБДОУ «Детский сад №25», приглашенные специалисты.

2.3. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующим МБДОУ «Детский сад №25».

Основные задачи деятельности комиссии:

- оценка органолептических свойств приготовленной пищи;
- контроль за полнотой вложения продуктов в котел;
- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке;
- контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

### **3. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии**

#### **3.1. Бракеражная комиссия имеет право:**

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в МБДОУ «Детский сад №25», контролировать выполнение принятых решений;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в МБДОУ «Детский сад №25»;
- ходатайствовать перед администрацией МБДОУ «Детский сад №25» о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в детском саду.

#### **3.2. Члены бракеражной комиссии:**

- контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяют складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- контролируют организацию работы на пищеблоке;
- следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следят за правильностью составления меню;
- присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;
- осуществляют контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных веществах;
- проводят органолептическую оценку готовой пищи;
- проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;
- проводят просветительскую работу с педагогами и родителями воспитанников.

#### **3.3. Бракеражная комиссия несет ответственность:**

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

В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

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

4.1. Комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут 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. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи медицинской сестры, кладовщика, повара.

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

4.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью, храниться у медицинской сестры.

4.4. Журнал может вестись в электронном виде, распечатываться, подшиваться в папку, по окончании каждого месяца листы прошнуровываются, пронумеровываются и скрепляются печатью.

Заседания бракеражной комиссии оформляются протоколами и скрепляются подписью заведующего и печатью МБДОУ «Детский сад №25». В протоколе фиксируются обсуждающиеся вопросы, предложения и замечания по организации питания в детском саду.

Нумерация протоколов ведется с начала учебного года.

4.5. Органолептическая оценка дается каждому блюду отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность).

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.

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.

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).

Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонние, не свойственные 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 комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю». Блюдо не может быть выдано без снятия пробы.

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.

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

4.6. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной, материальной ответственности либо освобождаются от занимаемой должности.

4.7. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

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.

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 (допускается отклонения +3% от нормы выхода).

4.8. Для проведения бракеража в пищеблоке необходимо иметь весы, 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.

## 5. Оценка качества питания в МБДОУ «Детский сад №25»

### 5.1. Методика органолептической оценки пищи:

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

Определяется запах пищи 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 производится 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:

Для органолептического исследования первого блюда 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.

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 изготовляемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные 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 непотертых 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 заварившей муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

### 5.3. 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 отделяется 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 определяться 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 вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

#### **6. Заключительные положения**

Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

Администрация МБДОУ «Детский сад №25» при установлении надбавок к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

Администрация МБДОУ «Детский сад №25» обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

проінуровано и  
скреплено печатью на

5 (пдтм)

листак

Заведуюцая МВ ДПУ №25

Гималева А.Я.

вида №25

