

**СОГЛАСОВАНО**

Протокол заседания Родительского комитета  
от 27 ноября 2020 года № 2

Введено в действие приказом  
Заведующего 11 января 2021 года  
№ 10

**УТВЕРЖДАЮ**

Заведующий МАДОУ

«Детский сад комбинированного вида  
№35 «Соловушка»

Н.А. Мусина

(подпись) (Ф.И.О.)

«30» ноября 2020 года

Принято решением педагогического совета  
Протокол №2 от 30 ноября 2020 года

## **ПОЛОЖЕНИЕ**

### **о бракеражной комиссии**

### **МАДОУ «Детский сад комбинированного вида № 35 «Соловушка»**

#### **I. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии МАДОУ «Детский сад комбинированного вида № 35 «Соловушка» (далее Положение), разработано в соответствии с:

– Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ,

– Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями);

– Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020г. №28 об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

– Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020г. №32 об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»;

– Методические рекомендации «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».

– Уставом МАДОУ «Детский сад комбинированного вида № 35 «Соловушка» (далее - Учреждение).

1.2. В целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МАДОУ «Детский сад комбинированного вида № 35 «Соловушка» создается и действует бракеражная комиссия (далее - Комиссия).

1.3. Комиссия является общественным органом, который создан с целью осуществления контроля организации питания детей в Учреждении.

1.4. Настоящее положение принимается общим собранием работников Учреждения и вводится в действие на неопределенный срок на основании приказа заведующей.

1.5. Изменения и дополнения к положению оформляются в виде приложений, принятых на общем собрании работников Учреждения, и вводятся в действие на основании приказа заведующей.

#### **II. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав**

2.1.. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующей Учреждением.

2.2. Комиссия состоит из 3 членов. В состав комиссии входят:  
– заведующий;

- старшая медицинская сестра (медицинская сестра);
- шеф-повар.

2.3. В необходимых случаях в состав Комиссии могут быть включены другие работники Учреждения.

2.4. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением.

### **III. Основные задачи деятельности комиссии**

3.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

3.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.

3.3. Предотвращение пищевых отравлений.

3.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

3.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

3.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

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

4.1. Комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в Учреждения, контролировать выполнение принятых решений;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в Учреждения; ходатайствовать перед администрацией Учреждения о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в Учреждения.

4.2. Обязанности бракеражной комиссии:

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

4.3. Комиссия несет ответственность:

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

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

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

5.1. Члены Комиссии проводят работу ежедневно. Комиссия приходит за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно она должна ознакомиться с ежедневным меню: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, полное

наименование блюда, выход порций, цена. Меню должно быть утверждено заведующей, должны стоять подписи медсестры, шеф – повара.

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

5.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медсестры. Журнал может вестись в электронном виде, распечатываться, подшиваться в папку, по окончании каждого месяца листы прошнуровываются, пронумеровываются и скрепляются печатью.

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

5.5. Оценка «отлично» дается таким блюдам, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

5.6. 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.

5.7. 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).

5.8. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резкопересоленные, 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.

5.9. Оценка качества блюд заносится в журнал сразу после снятия пробы. Не допускается ведение журнала до снятия пробы.

5.10. Оценка качества блюд «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при заведующем. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной, материальной ответственности либо освобождается от занимаемой должности.

5.11. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

5.12. 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.

5.12. 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). Для проведения бракеража используют весы, термометр для пищевых продуктов, 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.

Прошито и пронумеровано

3 (листы)

Заведующий МАДОУ №35 «Соловушка»

Н.А. Мунина

20



картофель промывают, отходы, включая выходящий сок, удаляют. Картофель нарезают небольшими кубиками (1,5-2 см) и замачивают в холодной воде на 10-15 минут. Воду сливают, картофель промывают и высушивают. Картофель добавляют в супы и гарниры, а также используют для приготовления пюре.

6.17. Консистенция супов определяется исходя из состояния ингредиентов. Если в супе много овощей, то суп должен быть густым, если же он состоит из жидкого бульона и картофеля, то суп должен быть жидким. При приготовлении супов необходимо следить за тем, чтобы овощи и картофель не переварились, иначе суп будет иметь неприятный вкус. При подаче супов их украшают зеленью и сметаной.

6.18. При определении вкуса и запаха блюда обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для овощей, которые являются источником витаминов. При приготовлении овощей необходимо следить за тем, чтобы они не потеряли свои полезные свойства. Для этого овощи варят в кипящей воде, а не в холодной. Также важно следить за тем, чтобы овощи не переварились, иначе они будут иметь неприятный вкус.

6.19. При приготовлении супов необходимо использовать только свежие овощи и картофель. Важно также следить за тем, чтобы суп был правильно приготовлен. Если суп будет переварен, то он будет иметь неприятный вкус. Если же суп будет недоварен, то он будет иметь неприятный запах. Поэтому важно следовать рецепту и внимательно следить за процессом приготовления.

6.20. При подаче супов их украшают зеленью и сметаной. Важно также следить за тем, чтобы суп был правильно сервирован. Если суп будет подан неправильно, то он будет иметь неприятный вид. Поэтому важно следовать правилам сервировки супов.

6.21. При приготовлении супов необходимо использовать только качественные ингредиенты. Важно также следить за тем, чтобы суп был правильно приготовлен. Если суп будет переварен, то он будет иметь неприятный вкус. Если же суп будет недоварен, то он будет иметь неприятный запах. Поэтому важно следовать рецепту и внимательно следить за процессом приготовления.

6.22. При подаче супов их украшают зеленью и сметаной. Важно также следить за тем, чтобы суп был правильно сервирован. Если суп будет подан неправильно, то он будет иметь неприятный вид. Поэтому важно следовать правилам сервировки супов.

6.23. При приготовлении супов необходимо использовать только свежие овощи и картофель. Важно также следить за тем, чтобы суп был правильно приготовлен. Если суп будет переварен, то он будет иметь неприятный вкус. Если же суп будет недоварен, то он будет иметь неприятный запах. Поэтому важно следовать рецепту и внимательно следить за процессом приготовления.

6.24. При подаче супов их украшают зеленью и сметаной. Важно также следить за тем, чтобы суп был правильно сервирован. Если суп будет подан неправильно, то он будет иметь неприятный вид. Поэтому важно следовать правилам сервировки супов.

6.25. При приготовлении супов необходимо использовать только качественные ингредиенты. Важно также следить за тем, чтобы суп был правильно приготовлен. Если суп будет переварен, то он будет иметь неприятный вкус. Если же суп будет недоварен, то он будет иметь неприятный запах. Поэтому важно следовать рецепту и внимательно следить за процессом приготовления.

6.26. При подаче супов их украшают зеленью и сметаной. Важно также следить за тем, чтобы суп был правильно сервирован. Если суп будет подан неправильно, то он будет иметь неприятный вид. Поэтому важно следовать правилам сервировки супов.