

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 60  
МАДОУ детский сад № 60**

620025 г. Екатеринбург, переулок Утренний, 3 E-mail: [madou60.or@yandex.ru](mailto:madou60.or@yandex.ru)  
Телефон/факс: 8 (343) 252-35-53/252-35-53  
ИНН 6685037867 КПП 668501001 ОГРН 1136685014872

**Утверждаю:**  
Заведующий МАДОУ  
детского сада № 60  
  
В.В. Пантюхина  
Приказ от 09.01.2019 № 21-0



**Положение  
о бракеражной комиссии  
муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения  
детского сада № 60**

**1. Общие положения**

1.1. Положение о бракеражной комиссии муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 60 (далее – Положение) разработано на основании Санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях (СанПиН 2.4.1.3049 -13), утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г. N 26.

1.2. Настоящее Положение является локальным нормативным актом муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 60 (далее – Учреждение), регламентирующим деятельность бракеражной комиссии.

1.3. Бракеражная комиссия (далее – Комиссия) создается в целях контроля качества приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

1.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

1.5. Срок данного Положения не ограничен. Положение утверждается приказом заведующего Учреждением и действует до принятия нового.

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

2.1. Бракеражная комиссия выбирается на Общем собрании работников муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 60.

2.2. Состав Комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего Учреждением.

**III. Задачи бракеражной комиссии**

3.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

3.2. Контроль полноты вложения продуктов в котел.

- 3.3. Предотвращение пищевых отравлений.
- 3.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 3.5. Контроль соблюдения технологии приготовления пищи.
- 3.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
- 3.7. Контроль организации сбалансированного безопасного питания.

#### **IV. Содержание и формы работы бракеражной комиссии**

4.1. Бракеражная комиссия в составе не менее трех человек ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

4.1.1. Предварительно Комиссия должна ознакомиться с меню-требованием, в котором должны быть проставлены: дата, количество детей, сотрудников, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим.

4.1.2. 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.

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

4.1.4. Выдача готовой пищи детям осуществляется только после проведения бракеража готовой продукции, в ходе которого оцениваются органолептические свойства (цвет, запах, вкус, консистенция) всех готовых к выдаче блюд и продуктов.

4.2. Система оценки бракеража готовой продукции:

4.2.1. Оценка 5-«отлично» внешний вид блюда привлекательный, правильной консистенции. Цвет бульона светлый, вкус оптимальный, запах приятный.

4.2.2. Оценка 4-«хорошо» небольшие нарушения внешнего вида (например, макароны слиплись). Бульон менее прозрачный, вкусовые качества нормальные, запах приятный.

4.2.3. Оценка 3-«удовлетворительно» внешний вид блюда удовлетворительный (например, слегка мутный бульон). Вкусовые качества удовлетворительные (например, блюдо пересолено), запах удовлетворительный (например, запах горелого не перебивает запах готового блюда).

4.2.4. Оценка 2- «неудовлетворительно» внешний вид, вкусовые качества, запах блюда ниже среднего (например, блюдо подгорело, консистенция блюда неправильная, запах горелого перебивает запах готового блюда, блюдо пересолено).

4.2.5. Оценка 1-блюдо не готово к употреблению. Внешний вид и вкусовые качества блюда полностью не соответствуют требованиям и нормам.

Система оценок размещается в Журнале бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции, члены бракеражной комиссии в праве указывать только оценку по пятибалльной системе, а также надписи о степени готовности («готово к употреблению» «не готово к употреблению») и разрешение к раздаче.

4.3. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при заведующем. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к персональной ответственности.

4.4. Результаты контроля бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (далее – Журнал), сразу после снятия пробы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

4.4.1. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью.

4.4.2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции хранится у ответственного по организации питания в Учреждении.

4.5. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточной пробы.

4.6. 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.

4.7. 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 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.

## **V. Оценка качества питания**

5.1. Методика органолептической оценки пищи

5.1.1. Определение внешнего вида пищи, её цвета внешним осмотром образцов пищи (лучше проводить при дневном свете)

5.1.2. Определение запаха пищи устанавливается при той температуре, при которой употребляются блюда. Лучше всего запах определяется при затаенном дыхании.

Для обозначения запахом пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, пригорелый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

5.1.3. Вкус пищи, как и запах, устанавливается при характерной для нее температуре. Основные вкусовые ощущения: кислый, сладкий, горький, соленый.

5.1.4. При снятии пробы необходимо выполнять 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.

## 5.2. Органолептическая оценка первых блюд

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

5.2.2. 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).

5.2.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

5.2.4. 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.

5.2.5. 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.

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

## 5.3. Органолептическая оценка вторых блюд

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

5.3.2. В изделиях из мяса и рыбы определяют цвет как на поверхности, так и на разрезе, что позволяет выявить нарушения в технологии приготовления блюда.

Рыба должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

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

5.3.4. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют 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 каши ее сравнивают с запланированной по меню раскладке, что позволяет выявить недовложение.

5.3.5. Макароны 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.

5.3.6. 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.

5.3.7. 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, с частичками обгоревшего лука имеет серый цвет, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое соусом, не вызывает у ребенка аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а, следовательно, и ее усвоение.

## **VI. Оценка организации питания**

6.1. Результат проверки выхода блюд, их качество отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

6.2. Замечания и нарушения, установленные Комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

6.3. Администрация Учреждения обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных членами Комиссии.

ПРИНЯТО  
с учетом мнения  
Общего собрания работников  
Протокол № 1 от 09.01.2019

ПРИНЯТО  
Педагогическим советом  
МАДОУ детского сада № 60  
Протокол № 3 от 09.01.2019

ПРИНЯТО  
с учетом мнения первичной  
профсоюзной организации  
МАДОУ детского сада № 60  
Протокол № 1 от 09.01.2019