

муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
города Новосибирска «Детский сад №85 комбинированного вида»  
(МАДОУ д/с №85)

630061, г. Новосибирск, ул. Гребенщикова, д.3/1, ОКПО 47514924, ОГРН  
1135476138093, ИНН 5410780064, тел. (383)349-52-82, ds\_85@edu54.ru

**Принято**

Протоколом общего собрания трудового  
коллектива МАДОУ д/с № 85  
от 31.01 2023 г. № 27

**Утверждаю**

Заведующий МАДОУ д/с № 85  
Н.Н. Борисова  
Приказ от 31.01 2023 г. № 4- од



## ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

### 1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение разработано для муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «МАДОУ» (далее - Учреждение), основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления учреждением в соответствии с Уставом.

1.2. Положение призвано регулировать деятельность бракеражной комиссии (далее - Комиссия), созданной в Учреждении.

1.3. Ответственность за безопасность и качество выпускаемой кулинарной продукции пищеблоком Учреждения несут заведующая Учреждения, заместитель, ответственный за организацию питания детей, повара, занятые изготовлением и реализацией продукции.

1.4. Бракераж пищи – проверка соответствия качества кулинарной продукции рецептурам нормативно-технологической документации, действующей в пищеблоках детских дошкольных учреждений.

1.5. Комиссия создается с целью осуществления контроля за организацией питания детей, качества доставляемых продуктов, соблюдения технологии приготовления пищи, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении.

1.6. В своей деятельности Комиссия руководствуется Уставом Учреждения, санитарно - эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.3/2.4.1.3590-20), настоящим положением и другими нормативно-правовыми актами по вопросам организации питания детей.

1.7. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией Учреждения.

## **2. Порядок создания Комиссии.**

2.1. Состав Комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего о создании бракеражной комиссии. Приказ издается ежегодно в январе.

2.2. Председателем бракеражной комиссии назначается заведующая Учреждением. Состав бракеражной комиссии утверждается на общем собрании трудового коллектива Учреждения.

2.3. Комиссия состоит из 3–5 членов. Возглавляет бракеражную комиссию медицинский работник, ответственный за организацию питания детей. Состав бракеражной комиссии согласовывается с общественной комиссией по контролю за организацией питания в учреждении.

В ее состав входят:

- представитель администрации (председатель комиссии);
- представитель трудового коллектива;
- медицинские работники;
- повара.

Члены Комиссии в любом составе вправе находиться в складских, производственных, вспомогательных помещениях, обеденных залах и других местах во время всего технологического цикла получения, отпуска, размораживания, закладки, приготовления, раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов.

## **3. 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.
- 3.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
- 3.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

## **4. Полномочия Комиссии**

4.1. Комиссия Учреждения:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания, объему разовых порций и количеству детей;
- принимает участие в списании неостребованных порций, в связи с отсутствием детей, в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд;
- участвует в уменьшении выхода блюд в связи с приходом в Учреждение большего количества детей;
- составляет соответствующие акты по результатам выполненной работы;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

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

5.1. Комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Перед проведением бракеража члены комиссии должны: ознакомиться с действующей технологической документацией на исследуемую продукцию (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 медсестры, кладовщика, повара; соблюдать правила личной гигиены (перед началом дегустации все участники бракеражной комиссии должны вымыть руки, надеть чистую санитарную одежду); для проведения бракеража пищи использовать изолированную из посторонних запахов, шума, хорошо и равномерно освещенную комнату (комнату персонала или холодный цех).

Обязательному бракеражу подлежат все партии блюд, кулинарных изделий и напитков по мере их готовности до начала реализации каждой партии.

При контроле качества готовой продукции бракеражная комиссия должна обращать внимание на соответствие проводимой холодной обработки сырья требованиям технологической документации, соблюдение норм закладки сырья, правильности ведения технологического процесса (последовательность процессов тепловой обработки, температуры и времени приготовления).

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. Бракераж блюд проходит в присутствии непосредственного изготовителя продукции, но он участие в оценке изготовленной им пищи не принимает.

5.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции установленной формы. Ответственность за ведение бракеражного журнала несет медицинская сестра. Хранится журнал бракеража готовой продукции в медицинском кабинете Учреждения.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью заведующей Учреждения.

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

5.3. Бракераж пищи осуществляется органолептическим методом контроля с помощью органов чувств. Показателями кулинарной продукции при органолептическом анализе являются: внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус блюда (изделия). Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

Органолептическая оценка качества блюд и изделий каждой партии выпускаемой продукции осуществляется по 5-ти балльной системе. Для получения объективных результатов при органолептической оценке качества пищи каждому из показателей: внешнему виду, цвету, запаху, консистенции, вкусу дают соответствующие оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Общая оценка качества анализируемого блюда рассчитывается как средне-арифметическое всех показателей блюда.

5.4. 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.

5.5. 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. Например, слабовыраженный запах и вкус, неравномерная форма нарезки, слегка недосоленное изделие.

5.6. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям с более значительными отклонениями от требуемой рецептуры и технологии, но пригодным для реализации без переработки. К недостаткам таких блюд относят несоответствие отдельных соотношений компонентов, подсыхание поверхностей изделия, нарушение формы изделий, неправильная нарезка овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая консистенция мяса и т.д. Если нарушения технологии при комиссии устранены, то оценка не снижается.

5.7. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям со значительными дефектами: с несвойственным вкусом или запахом, изделия пересоленные, имеющие горький, кислый, острый вкус, недоваренные или недожаренные, подгорелые, потерявшие форму или характерную консистенцию или другие порочащие признаки.

Такую продукцию переводят в брак, оформляя актом забраковки продукции. Могут быть случаи уничтожения продукции после дополнительного обследования ее комиссией.

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.

При необходимости продукция может быть направлена на исследование в аккредитованную испытательную лабораторию.

Лица, допустившие брак, привлекаются к материальной и административной ответственности. Все результаты органолептической оценки кулинарной продукции по показателям заносятся комиссией в бракеражный журнал, в т.ч. указывается фамилия лица, допустившего нарушение.

5.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал сразу после снятия пробы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии (не менее трех). Не допускается ведение журнала до снятия пробы.

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

5.10. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

5.11. 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 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.

Для отбора пробы заправочных супов (щи, борщи, рассольники, солянки и др.) содержимое кастрюли осторожно, но тщательно перемешивают и отливают в тарелку. Вначале ложкой отделяют жидкую часть и опробывают ее. Дегустацию надо производить без добавления сметаны, т.к. она маскирует возможные дефекты. 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 части, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Наконец, дегустируют блюдо с целом с добавлением сметаны, если она положена по рецептуре.

Основными показателями качества прозрачных супов являются прозрачность, концентрированный вкус, обусловленный наличием экстрактивных веществ (для мясных и рыбных бульонов) и запах. Поэтому при их органолептическом анализе прежде всего обращают внимание на внешний вид бульона, его цвет, отсутствие взвешенных частиц, блесков жира.

При органолептической оценке соусных блюд вначале определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой пробу на вкус.

Блюда с плотной консистенцией (вторые, холодные, сладкие) после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на куски, которые затем перекладывают в свои тарелки оценщики.

При проверке качества блюд из отварных или жареных овощей прежде оценивают правильность технологической обработки сырья, а затем в установленном порядке исследуют консистенцию, запах, вкус и соответствие блюд рецептуре.

При оценке блюд из тушеных и запеченных овощей отдельно опробывают овощи и соус, а затем дегустируют блюдо в целом.

При оценке блюд из круп и макаронных изделий кашу тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних примесей и включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их консистенцию: развариваемость и слипаемость.

При оценке блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептур, правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка), степень готовности, запах и вкус изделий.

У мясных блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглы по консистенции и цвету на разрезе. При проведении бракеража пробу следует хорошо разжевать, распределить ее по всей поверхности ротовой полости и задержать на 5-15 сек. во рту, чтобы растворимые вещества перешли в слюну и образующийся раствор воздействовал на вкусовые рецепторы; не рекомендуется брать в рот большое количество продукта (более 5 гр.), при анализе необходимо прополаскивать рот кипяченой водой.

5.13. После проверки качества готовых блюд бракеражная комиссия проверяет на раздаче правильность хранения пищи, наличие необходимых компонентов для оформления и отпуска блюд, температуру хранения. Необходимо обращать внимание на недопустимость использования продуктов и блюд, не разрешенных санитарноэпидемиологической службой для питания детей в дошкольных учреждениях.

5.14. Особая роль в контроле качества поступающего в Учреждение сырья отводится медицинскому работнику. Он осуществляет контроль за качеством поступающих на пищеблок Учреждения продуктов питания, соблюдением сроков хранения и сроков реализации продукции. Недоброкачественное сырье в производство не допускается.

5.15. Медицинский работник осуществляет контроль за санитарным состоянием пищеблока, соблюдением персоналом пищеблока личной гигиены и своевременным прохождением медицинского осмотра.

5.16. Бракеражная комиссия раз в месяц проводит заседания с обсуждением вопросов качества продукции пищеблока, разрабатывает предложения по улучшению качества обслуживания детей дошкольного учреждения.

## **6. Оценка организации питания в учреждении.**

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

## **7. Права комиссии.**

7.1. Комиссия учреждения имеет право:

- требовать у заведующего учреждением содействия в деятельности комиссии;
- требовать выполнения и принятия мер к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

## **8. Ответственность комиссии.**

8.1. Комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ним полномочий;
- соответствие принимаемых решений законодательству РФ, нормативно-правовым актам.