
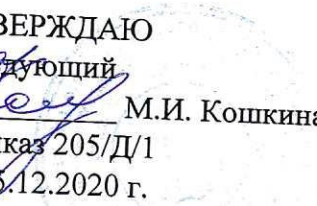


ПРИНЯТО  
Общим собранием работников  
Образовательного учреждения  
Протокол №3  
от 24.12.2020 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий  
 М.И. Кошкина  
Приказ 205/Д/1  
от 25.12.2020 г.



**Положение  
о бракеражной комиссии  
ГБДОУ детский сад №18  
Кронштадтского района Санкт - Петербурга**

Санкт – Петербург  
2020

## 1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с:
- Федеральным законом от 29.12.2012 г №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
  - Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г №32 «Об утверждении санитарно – эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно –эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
  - Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
  - Уставом ДОУ.
- 1.2. Бракеражная комиссия – создается в целях осуществления контроля за качеством поставляемых продуктов и соблюдением требований при приготовлении и раздаче пищи.
- 1.3. Контроль за организацией работы бракеражной комиссии осуществляет заведующий ГБДОУ (далее ДОУ).

## 2. Состав и порядок работы бракеражной комиссии

- 2.1. Состав бракеражной комиссии и сроки ее полномочий согласовываются с Общим собранием работников Образовательного учреждения и утверждаются приказом заведующего ДОУ.
- 2.2. В состав бракеражной комиссии входят:
- Заведующий
  - Заместитель заведующего
  - Медицинский работник (медицинская сестра или врач)
  - Кладовщик
  - Калькулятор (ответственный за организацию питания)
  - Представитель трудового коллектива (педагоги или обслуживающий персонал)
- 2.3. Заседания бракеражной комиссии проводятся 1 раз в 3 месяца.

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

- 3.1. Бракеражная комиссия ежедневно осуществляет свои полномочия:
- контролирует качество и безопасность поставляемых продуктов;
  - проводит органолептическую оценку готовой продукции (снятие пробы готовой продукции), определяет (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.);
  - оформляет данные органолептической оценки в журнал «Бракераж готовой продукции»;
  - контролирует соблюдение технико-технологических процессов приготовления готовой продукции (кулинарных изделий).
  - контролирует полноту вложения продуктов при приготовлении;

- приостанавливает выдачу готовой продукции, в случае выявления каких либо нарушений, до полного принятия мер по их устранению;

3.2. Бракеражная комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в детском саду;

- контролировать выполнение принятых решений;

- направлять при необходимости продукцию на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию;

- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в ДООУ;

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;

- за достоверность излагаемых фактов в журнале бракеража готовой продукции;

#### **4. Оценка качества питания**

4.1. Все блюда и кулинарные изделия, приготовляемые на пищеблоке ДООУ, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготавливаемой партии.

4.2. Методика органолептической оценки пищи.

4.2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром является внешний вид пищи, ее цвет, запах.

4.2.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилокислый, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

4.2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

4.2.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются без термической обработки. Вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

4.3. Органолептическая проверка первых блюд.

4.3.1. Для органолептического исследования первое блюдо 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 обратить внимание на качество обработки сырья: тщательную очистку овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

4.3.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, согласно технологической карте, сохранение ее в процесс варки (не должно быть помятых, утративших форму и сильно разваренных овощей и других продуктов), соотношения плотной и жидкой частей и набор компонентов должны соответствовать рецептуре.

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

4.3.4. 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. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале пробуют блюдо без сметаны.

4.3.5. Не разрешается блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

4.4. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

4.4.2. 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 по тарелочке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

4.4.3. Макароны изделия должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь. Биточки и котлеты должны сохранять форму после жарки.

4.4.4. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет.

4.4.5. 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 и вкус соуса.

4.4.6. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко впитывает посторонние запахи из окружающей среды.

4.5. Критерии оценки качества блюд.

-«5» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

-«4»- незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;

-«3» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;

-«2» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

## **5. Оценка организации питания в ДОУ**

5.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в журнале «Бракеража готовой продукции». В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой продукции на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в журнал «Бракеража готовой продукции».

5.3. Администрация ДОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

## **6. Заключительные положения**

6.1. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся Общим собранием работников Образовательного учреждения и принимаются на его заседании в установленном порядке.

6.2. Настоящее Положение вступает в силу с даты его утверждения руководителем ДОУ и действует до принятия нового.