

**ПРИНЯТО:**

на Общем собрании работников МДОУ  
«Муниципальный детский сад «Теремок»  
(наименование дошкольного образовательного учреждения)

Протокол № 4 от 30 . 08 . 2019 г.

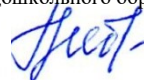
Председатель

подпись

Л.В. Фофонова /  
расшифровка подписи

**УТВЕРЖДЕНО:**

Заведующий МДОУ  
«Муниципальный детский сад «Теремок»  
(наименование дошкольного образовательного учреждения)



подпись

Л.А. Греб /

расшифровка подписи

Приказ № 12/1 от 30 . 08 . 2019 г.

## ПОЛОЖЕНИЕ

### о бракеражной комиссии

**МДОУ «Муниципальный детский сад «Теремок»**

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение о бракеражной комиссии в МДОУ «Муниципальный детский сад «Теремок» разработано в соответствии с нормами Федерального закона № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» в редакции от 23 апреля 2018 г., Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

1.2. Настоящее положение о бракеражной комиссии в МДОУ «Муниципальный детский сад «Теремок» определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и функционирования бракеражной комиссии.

1.3. Бракеражная комиссия создается на основании и действует в целях осуществления контроля за правильной организацией питания, качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи, а также за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в организации.

## **2. Образование и состав бракеражной комиссии.**

2.1. Бракеражная комиссия создается на основании приказа руководителя организации.

2.2. Количественный состав бракеражной комиссии утверждается руководителем организации, но не может быть менее 3-х человек.

## **3. Основные задачи**

3.1. Бракеражная комиссия осуществляет свою деятельность в строгом соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, настоящим Положением и другими внутренними документами организации.

3.2. Основными задачами бракеражной комиссии являются:

- предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль над соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены в помещении пищеблока;
- обеспечение пищеблока качественными продуктами питания;
- организация полноценного питания.

## **4. Полномочия комиссии.**

4.1. Осуществляет контроль:

- соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания и проверку сроков реализации;
- соответствия наименования и веса продуктов питания товарно-транспортной накладной.

4.2. Проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил и условий их хранения;

- 4.3. Осуществляет контроль качества приготовления пищи;
- 4.4. Проверяет наличие суточной пробы;
- 4.5. Следит и контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- 4.6. Контролирует полноту вложения продуктов в котел, проверяет выход готовых блюд;
- 4.7. Проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определение ее цвета и запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.;
- 4.8. Проверяет при выдаче питания с пищеблока соответствие объемов выхода блюд по количеству детей и соблюдение объема реализованных порций.

## **5. Методика органолептической оценки пищи.**

- 5.1. Органолептическая оценка пищи начинается с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- 5.2. В дальнейшем определяется запах пищи.
- 5.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
- 5.4. При снятии пробы необходимо руководствоваться следующими правилами:
  - из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде;
  - в случае обнаружения признаков разложения пищи в виде неприятного запаха вкусовая проба не производится;
  - вкусовая проба не производится в случае подозрения, что данный продукт явился причиной пищевого отравления.

## **6. Порядок работы бракеражной комиссии.**

- 6.1. Ежедневно за 20 минут до начала раздачи готовой пищи бракеражная комиссия в полном составе осуществляет оценку органолептических показателей и качества блюд (бракеражную пробу).
- 6.2. До снятия пробы бракеражная комиссия знакомится с утвержденным в установленном порядке меню-раскладкой, в котором должны быть проставлены дата, количество принимающих пищу, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов.
- 6.3. Бракераж проводится в присутствии поваров.
- 6.4. Бракеражная комиссия оценивает соответствие первичной обработки сырья с учетом его вида и физического состояния требованиям технологических документов (технологических карт, сборников рецептов, технологических инструкций), правильность ведения технологического процесса, проверяет на раздаче условия хранения блюд и изделий, температуру их подачи (отпуска), определяет фактический вес штучных изделий, полуфабрикатов и отдельных компонентов, вносит предложения об улучшении вкуса блюд.
- 6.5. Бракеражная проба производится из общего котла после тщательного перемешивания в нем пищи. Для исследования пища берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюд, по которым можно судить о соблюдении технологии приготовления. Необходимо обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие

посторонних примесей и загрязненности.

6.6. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т. п.), затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

6.7. Результат бракеража регистрируется в журнале контроля за качеством готовой пищи (бракеражный). Журнал должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и хранится в медицинском кабинете, у старшей медицинской сестры.

6.8. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

6.9. Замечания и нарушения, установленные бракеражной комиссией, заносятся в бракеражный журнал.

6.10. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

6.11. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания 10 порций, при этом допускается расхождение в пропорции +/- 3%. Взвешивание производится на поверенных весах в предварительно взвешенной посуде.

6.12. Контроль температуры блюд осуществляется на линии раздачи с помощью прибора измерения температуры в массе готового блюда (термощупа) 4.13

Контроль за сроками реализации готовых блюд: срок реализации готовых первых и вторых блюд составляет не более 2-х часов, заправленных салатов – не более 30 минут с момента заправки.

## **7. Критерии оценки качества блюд.**

7.1. Оценка качества продукции осуществляется по пятибалльной системе по каждому из показателей - внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция.

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

7.3. 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.

7.4. 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.

7.5. 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).

7.6. Оценка "неудовлетворительно" дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный 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 бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью "К раздаче не допускаю".

7.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

7.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий "удовлетворительно", "неудовлетворительно", данная бракеражной комиссией, обсуждается на аппаратном совещании при руководителе. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

## **8. Заключительные положения.**

8.1. Члены Бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

8.2. Администрация учреждения обязана содействовать деятельности Бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575797

Владелец Греб Людмила Александровна

Действителен с 22.02.2022 по 22.02.2023