

СОГЛАСОВАНО  
на Общем собрании работников  
Учреждения  
протокол № 1 от 26.08.2021

УТВЕРЖДАЮ: \_\_\_\_\_  
Т.П. Гречишкина заведующий  
МБДОУ «Детский сад № 83»  
Приказ от 30.08.2021 № 107

## **Положение о бракеражной комиссии**

### **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее – Положение) разработано для Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 83» (далее – Учреждение) в целях усиления контроля за качеством питания.

1.2. Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом РФ от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 08.12.2020, Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении 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 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 13.07.2020.

1.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией Учреждения и в своей деятельности настоящим Положением.

### **2. Основные задачи бракеражной комиссии**

2.1. Осуществление контроля за доброкачеством готовой продукции, который проводится органолептическим методом т.е. определение её цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности, температуры выдачи, а как же веса готового блюда.

2.2. Бракеражная комиссия принимает решение о реализации готовых блюд (разрешает работникам пищеблока осуществить раздачу готовой пищи с пищеблока или запретить выдачу блюд воспитанникам, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно – пищевую лабораторию).

### **3. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав**

3.1. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего Учреждения на начало каждого календарного года.

3.2. В состав бракеражной комиссии входят:

- Заведующий;
- Медицинский работник (независимый эксперт);
- Повар

#### **4. Организация работы бракеражной комиссии**

4.1. К компетенции бракеражной комиссии относится:

- Проверка качества приготовления пищи, а также органолептическая оценка готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. (лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа);
- Проверка соответствия процесса приготовленных блюд технологическим картам;
- Проверка соответствия объемов приготовленной пищи объемам порций и количеству детей;
- Проверка температуры готовых холодных и горячих блюд.

4.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

4.3. Выдача готовой пищи проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд воспитанникам, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно – пищевую лабораторию.

4.4. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр проводится при хорошем освещении. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

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

4.6. При снятии пробы выполняются 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. Органолептическая оценка первых и вторых блюд**

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

5.2. 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).

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

5.4. 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. 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.

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

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

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

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

5.9. 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.

5.10. 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.

5.11. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, 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 имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение.

5.12. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

5.13. При подозрении на несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию. За качество пищи несут ответственность члены бракеражной комиссии.

## **6. Документация бракеражной комиссии**

6.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой пищевой продукции».

6.2. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения.

6.3. В бракеражном журнале вставляют свои подписи все члены комиссии.

## **7. Заключительные положения**

8.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента его утверждения заведующим Учреждения и действует до принятия нового.