

муниципальное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 370 Красноармейского района Волгограда»  
(МОУ Детский сад № 370)

Адрес: 400112, Россия, Волгоград, б-р им.Энгельса, д.7  
телефон/факс:8(8442) 67-17-98

ИНН/КПП 3448027635/344801001 e-mail: [ladyshku@vandex.ru](mailto:ladyshku@vandex.ru) ОГРН 1033401199138

Введено в действие  
Приказом заведующего  
МОУ Детский сад № 370  
от 09 января 2017 г. № 29-ОД  
Заведующий  
МОУ Детский сад № 370  
 О.А.Ламзина  
«09» января 2017 г.

УТВЕРЖДЕНО  
на Совете МОУ Детского сада № 370  
Протокол от 09 января 2017 г. № 1  
Председатель Совета  
МОУ Детский сад № 370  
 Н.А.Попова  
«09» января 2017 г.

01-04 № 48

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о бракеражной комиссии**  
**муниципального дошкольного образовательного учреждения**  
**«Детского сада № 370**  
**Красноармейского района Волгограда»**

**1. Общие положения.**

1.1. Настоящее положение регламентирует работу бракеражной комиссии муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детского сада № 370 Красноармейского района Волгограда» (далее - бракеражная комиссия и Учреждение), действующей в целях осуществления административно-общественного контроля за организацией сбалансированного и безопасного питания воспитанников, соблюдением технологии приготовления пищи и выполнением санитарно-гигиенических требований.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется Уставом Учреждения, СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

**2. Основные задачи.**

2.1. Контроль за соблюдением требований технологии приготовления пищи.

2.2. Оценка органолептических свойств приготовленных блюд, их соответствие характеристикам, указанным в технологических картах.

2.3. Контроль за условиями хранения и качеством продукции производственного изготовления, не требующей термической обработки, (кисломолочные и хлебобулочные изделия, кондитерские изделия, соки, фрукты и т.д), используемой для питания воспитанников.

**3. Состав бракеражной комиссии.**

3.1. В состав бракеражной комиссией входят:

- старшая медсестра;
- заведующий МОУ Детского сада;
- представитель трудового коллектива;
- член пищеблока;

3.2. Бракеражную комиссию возглавляет заведующий МОУ Детского сада.

#### 4. Содержание, формы и порядок работы бракеражной комиссии.

4.1. Бракеражная комиссия ежедневно проводит органолептическую оценку приготовленной продукции в целом за блюдо в баллах в соответствии с методикой проведения органолептической оценки качества продукции питания ГОСТ-Р – 53104-2008 (Приложение №1)

4.2. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно проводит бракеражную пробу за 30 минут до начала выдачи готовой пищи.

4.3. Предварительно комиссия осуществляет проверку продуктов питания (условия хранения, товарное соседство, сопроводительная документация), которые используются согласно меню на текущий день.

4.4. Бракеражная комиссия осуществляет проверку наличия суточной пробы

4.5. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления литража емкости кастрюли или котла (без учёта веса тары) на количество выписанных порций по меню. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций.

4.6. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

4.7. 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.

4.8. Результаты оценки готовности блюд, их качества, времени приготовления записываются в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции, по форме, рекомендованной в приложении № 8 СанПиН 2.4.1.3049-13. Постановлений Главного государственного санитарного врача РФ от 20.07.2015 N 28, от 27.08.2015 N 41, с изм., внесенными Решением Верховного Суда РФ от 04.04.2014 N АКПИ14-281.

4.9. В случае несоответствия качества блюда требованиям, предъявляемым ГОСТ-Р – 53104-2008, или технологии приготовления, указанной в технологической карте, бракеражная комиссия вправе принять меры к замене блюда, о чем составляется соответствующий акт.

4.10. Бракеражная комиссия проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения. Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания.

#### 5. Права и обязанности членов бракеражной комиссии.

5.1. Члены бракеражной комиссии МОУ Детского сада обязаны:

- своевременно, добросовестно и объективно осуществлять свои полномочия;
- находиться на пищеблоке в спецодежде и сменной обуви.

5.2. Члены бракеражной комиссии по питанию МОУ Детского сада имеют право:

- выносить на обсуждение конкретные обоснованные предложения по вопросам организации питания воспитанников;
- давать рекомендации исполнителю контракта по питанию, направленные на улучшение питания в Детском саду

#### – 6. Заключительные положения.

Данное Положение введено в действие «09» января 2017г. и действует до отмены или замены его новым.

В данное Положение могут вноситься дополнения и изменения в соответствии с действующим законодательством.

Порядок разработан на 2 листах

заведующим МОУ Детского сада № 370

*Ламзина*

О.А.Ламзина

## Методика проведения органолептической оценки качества продукции питания

### 1. Общие положения.

1.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.2. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

1.3. Сотрудники, участвующие в органолептической оценке, должны не иметь ограничений по медицинским показаниям (хронические заболевания и аллергия), владеть навыками оценки продукции и знать критерии качества.

1.4. Для проведения органолептического анализа используют столовую посуду, столовые приборы и кухонный инвентарь.

1.5. После оценки каждого образца сотрудники должны снимать оставшееся послевкусие, ополаскивая рот водой.

1.6. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

### 2. Методика органолептической оценки пищи.

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

2.2. 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.

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

2.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые 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.

### 3. Органолептическая оценка первых блюд.

3.1. 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.

3.2. 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).

3.3. 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.

3.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц. Суппюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

3.5. 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.

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

#### 4. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

4.3. 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.

4.4. 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.

4.5. 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.

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные 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.

4.7. 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 и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

#### 5. Органолептическая оценка вторых, холодных и сладких блюд (изделий)

5.1. Блюда и изделия с плотной текстурой (консистенцией) (вторые, холодные, сладкие) после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на тестируемые порции.

#### 6. Органолептическая оценка мучных кулинарных полуфабрикатов и изделий

6.1. При оценке мучных блюд и мучных полуфабрикатов и кулинарных изделий исследуют их внешний вид (характер поверхности теста, цвет и состояние корочки у блинов, булочек, пирожков и др., форму изделия), обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша (его сочность, степень готовности, состав), а затем оценивают запах и вкус.

#### 7. Установление критериев качества

**Оценка 5 баллов** соответствует блюдам без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов.

**Оценка 4 балла** соответствует блюдам с незначительными или легкоустраняемыми недостатками. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабо выраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно соленый вкус блюда (изделия) и т.д.

**Оценка 3 балла** соответствует блюдам с более значительными недостатками, но пригодным для реализации без переработки. К таким недостаткам относят подсыхание

поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая текстура (консистенция) мяса и т.д. Если вкусу и запаху блюда (изделия) присваивают оценку 3 балла, то независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем 3 балла.

**Оценка 2 балла** соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) со значительными дефектами: наличием посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму и т.д.

Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

#### 8. Расчет оценки качества продукции

Общая оценка анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее арифметическое значение оценок всех сотрудников, принимавших участие в оценке, с точностью до первого знака после запятой.

Заведующий МОУ Детского сада № 370 Ламзина О.А.Ламзина



Прошнуровано, пронумеровано  
и скреплено печатью \_\_\_\_\_

( \_\_\_\_\_ ) лист(ов)

Заведующий МОУ Детский сад №370

О.А. Ламзина

