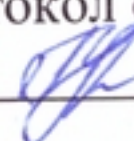


МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ДЕТСКИЙ САД № 1 КРАСНОАРМЕЙСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА  
(МОУ Детский сад № 1)

400026, г. Волгоград, пр-кт. им Героев Сталинграда.64, Тел./факс (8442) 59-46-88, e-mail: [doul@volgadmin.ru](mailto:doul@volgadmin.ru)  
ОКПО 85605199, ОГРН 1083461000941, ИНН/КПП 3448042873/344801001


СОГЛАСОВАНО

Председатель Совета МОУ Детского сада № 1  
протокол от 11.01.2021 № 1

 О.В. Гузенко

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МОУ Детским садом №1

 В.Ю. Дьяченко

Приказ от 11.01.2021 № 47-ОД

ПОЛОЖЕНИЕ

11.01.2021

№ 01-04-07

г. Волгоград



О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ  
МОУ ДЕТСКОГО САДА № 1

### 1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регламентирует работу бракеражной комиссии муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детского сада № 1 Красноармейского района Волгограда» (далее - бракеражная комиссия и Детский сад). Бракеражная комиссия действует в целях осуществления административно-общественного контроля за организацией сбалансированного и безопасного питания воспитанников, соблюдением технологии приготовления пищи и выполнением санитарно-гигиенических требований исполнителем контракта на оказание услуг по организации питания воспитанников.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется следующими документами:

- Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации с изменениями от 8 декабря 2020 года,
- санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения",
- Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года N 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 2 января 2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года,
- Уставом Детского сада,
- сборниками рецептур, технологическими картами.

1.3. Бракеражная комиссия (далее – комиссия) — комиссия общественного контроля Детского сада, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в детском саду.

1.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется 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 комиссии входят от Детского сада:

- заведующий;
- медицинская сестра;

от исполнителя контракта на оказание услуг по организации питания:

- шеф-повар.

## 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 правильности заполнения меню-требования.

4.4. Бракеражная комиссия проверяет наличие 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 десяти порций одновременно с установлением средней массы порции, которая должна соответствовать выходу блюда, указанного в меню (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 (Приложение №2).

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. Комиссия осуществляет контроль над процессом приема пищи детьми:

– создание благоприятной атмосферы приема пищи (спокойное музыкальное сопровождение, знакомство с блюдом, сервировка стола);

– оценка качества приготовления блюда детьми (количество оставшейся несъеденной пищи, причина).

4.11. Комиссия вносит предложения по улучшению питания детей в дошкольном образовательном учреждении.

## **5. Права, обязанности, ответственность членов бракеражной комиссии.**

### **5.1. Члены бракеражной комиссии Детского сада обязаны:**

- своевременно, добросовестно и объективно осуществлять свои полномочия;
- находиться на пищеблоке в спецодежде и сменной обуви,
- присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;
- осуществлять контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- проводить органолептическую оценку готовой пищи;
- проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;
- проводить просветительскую работу с педагогами и родителями воспитанников.

### **5.2. Члены бракеражной комиссии Детского сада имеют право:**

- выносить на обсуждение конкретные обоснованные предложения по вопросам организации питания воспитанников;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в Детском саду;
- контролировать выполнение принятых решений.

### **5.3. Бракеражная комиссия Детского сада 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 бракеражном журнале готовой продукции.

## **6. Заключительные положения**

6.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается на Совете Детского сада и утверждается приказом заведующего Детским садом.

6.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

6.3. Данное Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.6.1. настоящего Положения.

6.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Разработал: Заведующий



В.Ю. Дьяченко

## **Методика проведения органолептической оценки качества продукции питания**

Органолептическую оценку качества продукции питания в МОУ Детском саду № 1 проводит бракеражная комиссия назначенная приказом заведующего.

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

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

Органолептический анализ продукции питания детей дошкольного возраста включает в себя рейтинговую оценку внешнего вида, текстуры (консистенции), запаха и вкуса с использованием балльной шкалы: 5 баллов - отличное качество, 4 балла - хорошее качество, 3 балла - удовлетворительное качество и 2 балла - неудовлетворительное качество.

### **Требования к процедуре отбора и подготовке образцов**

При органолептической оценке температура продукции общественного питания должна соответствовать температуре блюда (изделия) при их реализации.

Результаты оценки каждого образца продукции заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

### **Процедура оценки**

Рейтинговая оценка качества продукции питания проводится в целом за каждое блюдо.

Количество органолептических характеристик для продукции каждого вида бракеражная комиссия осуществляет по следующим характеристикам: внешний вид, текстура (консистенция), запах и вкус;

При оценке внешнего вида обращают внимание на его конкретные свойства, такие как цвет (основной тон и его оттенки, интенсивность и однородность), форма и ее сохранность в готовом блюде (изделии), состояние поверхности, вид на разрезе (изломе), правильность оформления блюда и др.

Оценка текстуры (консистенции) проводится:

- визуально (например, вязкость жидкости при переливании, густота соуса при размешивании ложкой);

- визуально и тактильно - прикосновением к продукту (изделию) столовым прибором (ножом, вилкой) и/или поварской иглой, а также приложением усилий - нажатием, надавливанием, прокалыванием, разрезанием (рыбные, мясные изделия, желе), размазыванием (паштет, икра, фарш, крем);

- тактильно в полости рта и в процессе пережевывания.

Оценку запаха проводят следующим образом: делают глубокий вдох, задерживают дыхание на 2 - 3 с и выдыхают. В ходе анализа устанавливают типичность запаха для блюда данного вида, оценивают качество отдельных характеристик запаха, если это предусмотрено, а также определяют наличие посторонних запахов. Для оценки блюд (изделий) с плотной текстурой (консистенцией), например из мяса или рыбы, применяют "пробу на нож", для чего подогретый нож вводят глубоко в толщу изделия или центр блюда, а после извлечения быстро оценивают запах.

Оценку вкуса проводят следующим образом: тестируемую порцию продукции помещают в ротовую полость, тщательно пережевывают и устанавливают типичность вкуса для блюда (изделия) данного вида, анализируют качество отдельных характеристик вкуса, если это предусмотрено, а также определяют наличие посторонних привкусов.

#### **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 слабовыраженные 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».

**Журнал бракеража готовой кулинарной продукции**

| Дата и час изготовления блюда | Время снятия бракеража | Наименование готового блюда | Результаты органолептической оценки качества готовых блюд | Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия | Подписи членов бракеражной комиссии | Результаты взвешивания порционных блюд | Примечание |
|-------------------------------|------------------------|-----------------------------|---|--|-------------------------------------|--|------------|
|                               |                        |                             |   |  |                                     |  |            |