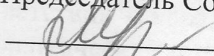


**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ДЕТСКИЙ САД № 245 СОВЕТСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА»**

**ПРИНЯТО**

на Совете Детского сада  
Протокол от «09» 01. 2024 № 1  
Председатель Совета Детского сада  
 М.В.Волошенко

**УТВЕРЖДЕНО**

Приказом Заведующего МОУ  
Детским садом № 245 № 15  
от 09.01.2024 г.

Т.А.Беркова



**Положение  
о бракеражной комиссии**

**I. Общие положения**

1. 1.1. Положение о бракеражной комиссии в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 245 Советского района Волгограда» (далее – МОУ) разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации, Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность, с целью осуществления контроля качества продуктового набора, используемого для приготовления блюд и проведение бракеража готовой пищевой продукции перед выдачей для каждого приема пищи.
- 1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом МОУ, с Советским территориальным управлением департамента по образованию администрации Волгограда, а так же с исполнителями контрактов по оказанию услуг питания.

**II. Порядок создания бракеражной комиссии, ее состав**

- 2.1. Бракеражная комиссия назначается в составе 3-х человек и утверждается приказом руководителя МОУ.
- 2.2. В состав комиссии могут входить:
  - представителя исполнителя контракта
  - заведующий МОУ
  - медсестра
  - педагогический сотрудник
  - представитель родительской общественности
- 2.3. Бракеражная комиссия назначается сроком на 1 год.
- 2.4. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники МОУ, приглашенные специалисты, представители общественности.
- 2.5. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется Порядком организации питания воспитанников в муниципальном образовательном учреждении Волгограда, реализующем основные образовательные программы дошкольного образования и осуществляющем присмотр и уход за детьми дошкольного возраста, утвержденного приказом департамента по образованию от 28.12.2016 № 976, и настоящим Положением о бракеражной комиссии.

### III. Полномочия комиссии

Бракеражная комиссия:

- 3.1. Знакомится ежедневно до снятия бракеража с документами, подтверждающими происхождение, качество и безопасность пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд на текущий день.
- 3.2. Проводит ежедневно органолептическую оценку приготовленных блюд в соответствии с характеристиками, указанными в технологических картах, по методике органолептической оценки пищи (Приложение 1), результаты бракеража заносит в журнал бракеража готовой кулинарной продукции (в соответствии с Приложением 2), дает разрешение к выдаче блюд.
- 3.3. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
- 3.4. Осуществляет контроль за:
  - 3.4.1. условиями хранения и сроками годности пищевых продуктов
  - 3.4.2. временем приготовления и качеством приготовленных в МОУ блюд и кулинарных изделий, соблюдением технологии их приготовления
  - 3.4.3. наличием суточных проб и условиями их хранения
  - 3.4.4. соответствием фактического объема порций выходу блюд по меню
- 3.5. Администрация МОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

### IV. Оценка организации питания в ДОУ

- 4.1. Комиссия приходит на пищеблок ежедневно, за 30 мин до начала выдачи готовой пищи, ознакомившись с основным и ежедневным меню.
- 4.2. Бракеражную пробу каждого блюда берут из общего котла.
- 4.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус, консистенция)
- 4.4. В бракеражный журнал вносятся результаты органолептической оценки каждого блюда и результаты взвешивания порционных блюд.
- 4.5. Бракеражный журнал должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и хранится у медсестры в кабинете.
- 4.6. Бракеражная оценка качества готовой продукции заносится в журнал до начала выдачи готовой пищи.
- 4.7. Комиссия также определяет фактический выход одной порции каждого блюда, путем деления общего объема приготовленной пищи на количество заявленных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.
- 4.8. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода). Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

## V. Основные формы работы комиссии.

5.1. Основными формами работы комиссии являются:

- совещания, 1 раз в квартал
- контроль, согласно плану работы бракеражной комиссии

## VI. Заключительные положения.

6.1. Положение о бракеражной комиссии является локально-нормативным актом, принятым на совете МОУ и утверждается приказом заведующего МОУ.

6.2. Положение действует до замены новым.

6.3. После принятия Положения в новой редакции, предыдущая автоматически утрачивает силу.

**Методика органолептической оценки пищи**

Органолептическая оценка первых блюд

Для органолептической оценки первого блюда (после тщательного перемешивания в котле) его берут в небольшом количестве на тарелку.

По внешнему виду определяют тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей, зарывзненности, проверяют форму нарезки овощей, сохранение ее в процессе варки, сравнивают их набор с рецептурой по раскладке. Обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно из мяса и рыбы (недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, на поверхности образуют жирных янтарных пленок, капли жира имеют мелко-дисперсный вид).

При определении вкуса и запаха блюда отмечают наличие постороннего привкуса, запаха, горечи, излишней кислотности, пересола. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками завя-рившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

Органолептическая оценка вторых блюд

Органолептическая оценка вторых блюд проводится по их составным частям. Общая оценка дается только соусным блюдам (рагу, гуляш).

При внешнем осмотре блюда обращают внимание на характер нарезки мяса, равномерность порционирования, цвет поверхности и разреза (завертенная темная поверхность отварного мяса свидетельствует о длительном его хранении без бульона, красно-розовый цвет на разрезе котлет — о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения котлетного фарша).

Консистенция блюда дает представление о степени его готовности, а также о соблюдении рецептуры (вязкая консистенция котлет, например, указывает на избыточное добавление в них хлеба). Мясо должно быть мягким, сочным, масо птицы — легко отделяться от костей, филе рыбы — мягким, сочным, не крошиться.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей, консистенцию блюда, внешний вид, цвет (синеватый оттенок картофеля того поре, например, означает нехватку молока и жира).

При оценке крупных гарниров их консистенцию сравнивают с заманированной порцией (расщипчатая, вязкая). Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки или запекания. Макароны должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку при этом обращают внимание на цвет, вкус и запах. Плохо приготовленный соус содержит частички пригоревшего лука, имеет серый цвет, горьковатый привкус. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета.

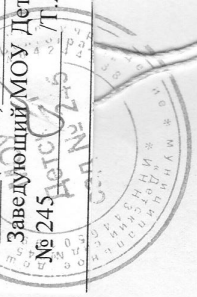
При определении вкуса и запаха блюда обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи и окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида хорошо выжаренным привкусом овощей и пряностей, а жареная — приятный слетка замесный вкус свежести жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошиться сохраняющей форму нарезки.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда до допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час из-готовления	Время сня-тия браке-ража	Наименование готового блюда	Результаты орга-нолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации	Подписи чле-нов бракераж-ной комиссии	Результаты взе-шивания порцион-ных блюд	Примечан

Пропнуеровано, пронумеровано  
(листа)  
Заведующий МОУ Детский сад  
№ 245 П.А. Беркова/



--	--	--	--	--	--	--	--

инструкция по использованию