

**ДЕПАРТАМЕНТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ АДМИНИСТРАЦИИ ВОЛГОГРАДА  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ДЕТСКИЙ САД № 302 ВОРОШИЛОВСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА»  
400001, г.Волгоград ул. Профсоюзная дом 12, а телефон: 93 05 17  
ОКПО 10538841 ОГРН 1033400471917 ИНН 3445031619 КПП 344501001**

Введено в действие: приказом заведующего	УТВЕРЖДЕНО:
от «09» 09 2024 г № 6.2	на Совете МОУ детского сада № 302
Заведующий МОУ детского сада № 302	протокол от «09» 09 2024 г
О. Ю. Брунцвик	№ 1
	председатель Совета МОУ детского сада № 302
	<i>Вас</i> В. В. Рассказова

**ПОЛОЖЕНИЕ  
о бракеражной комиссии**

**1. Общие положения**

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления муниципальным дошкольным образовательным учреждением «Детский сад № 302 Ворошиловского района Волгограда» (МОУ), а также в соответствии с уставом Учреждения, в целях соблюдения единых требований к организации питания воспитанников МОУ, обеспечения их сбалансированного питания, соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N32 (зарегистрировано Минюстом России 11.11.2020, регистрационный N 60833), СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. N28 (зарегистрировано Минюстом России 18.12.2020, регистрационный N 61573) и осуществления контроля за правильной организацией питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МОУ детском саду создается и действует бракеражная комиссия.

**2. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав**

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего Учреждения, где прописываются состав комиссии и срок ее полномочий.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из членов комиссии. В ее состав входят:

- старший воспитатель МОУ детского сада (председатель комиссии);
- старшая медицинская сестра;
- кладовщик (представитель оператора питания).

2.3. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники МОУ детского сада, приглашенные специалисты.

2.4. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующим Учреждения.

**3. Полномочия бракеражной комиссии**

3.1 Бракеражная комиссия:

- запрашивать у исполнителя контракта документы, подтверждающие качества и безопасность продуктов питания;
- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при разгрузке продуктов питания;



- осуществляет ведение бракеражного журнала готовых блюд;
- осуществляет контроль хранения суточных проб готовых блюд в полном объеме;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- ежедневно проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д. (журнал бракеража готовых блюд);
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

#### **4. Оценка качества питания в МОУ.**

##### 4.1. Методика органолептической оценки пищи.

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

4.1.2. 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.

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

4.1.4. 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.

##### 4.2. Органолептическая оценка первых блюд.

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

4.2.2. 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).

4.2.3. 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.

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

4.2.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, не ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолённой, 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.



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

#### 4.3. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

4.3.3. 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.

4.3.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

4.3.5. 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.

4.3.6. 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.

4.3.7. 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 вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

#### 4.4 Критерии оценки качества блюд

4.4.1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

4.4.2. «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

4.4.3. «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса качества, которые можно исправить.

4.4.4. «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

### **5. Оценка организации питания.**

5.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции;

органолептической оценка готовой пищи осуществляется в соответствии с характеристикой блюда в технологической карте.

В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

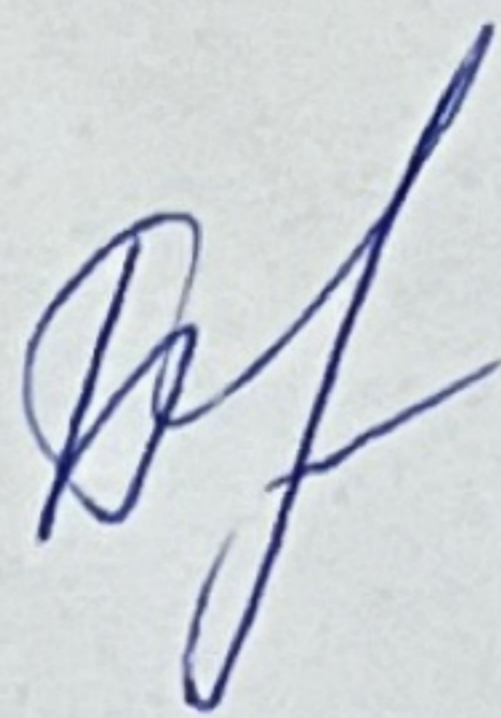


5.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции. В случае выявления грубых нарушений при приготовлении пищи и необходимости приостановки выдачи готовой продукции составляется акт о выявленных нарушениях.

Положение действует до замены новым.

Положение разработал:

заведующий МОУ детским садом № 302



О. Ю. Брунцвик





Пронумеровано, пронумеровано, скреплено

печатью \_\_\_\_\_ ЛИСТОВ

Заведующий МОУ Детским садом № 302

МОУ Детский сад № 302 О.Ю. Брунцвик

