

**Муниципальное дошкольное образовательное учреждение  
«Центр развития ребёнка №4 Краснооктябрьского района Волгограда»  
(МОУ центр развития ребёнка)**

Введено в действие  
приказом заведующего  
МОУ Центр развития ребёнка №4  
от «11» ноября 2021 г. № 5  
заведующий В.В. Горшенина  
«11» ноября 2021 г.

УТВЕРЖДЕНО  
на заседании  
Совета МОУ Центр развития ребёнка №4  
протокол № 2  
от «25» ноября 2021 г.

№ 104

## **Положение о бракеражной комиссии**

### **1. Общие положения.**

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с уставом муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Центр развития ребёнка №4 Краснооктябрьского района Волгограда» (далее МОУ) в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов в МОУ и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется:

- постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20) и на основании решения Волгоградской городской Думы от 09.11.2016 № 49/1469 «Об утверждении Положений об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда», приказа департамента по образованию администрации Волгограда от 18.12.2020г. № 763 «Об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда, реализующих основные образовательные программы дошкольного образования и осуществляющих присмотр и уход за детьми дошкольного возраста».

- 20-дневным меню;

- технологическими картами;

- ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

1.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом.

### **2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.**

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием МОУ. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего МОУ.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3 членов. В состав комиссии входят:

- заведующий МОУ (председатель комиссии);

- завхоз;
- представитель оператора питания( по согласованию)

### **3. Полномочия и организация работы комиссии.**

#### **3.1. Бракеражная комиссия:**

3.1.1. Знакомится ежедневно до снятия бракеража с документами, подтверждающими происхождение, качество и безопасность пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд на текущий день, контролирует условия хранения и сроки годности продуктов.

#### **3.1.2. Осуществляет контроль за:**

- временем приготовления и качеством приготовленных в МОУ блюд и кулинарных изделий, соблюдением технологии их приготовления;
- наличием суточных проб;
- фактическим выходом одной порции каждого блюда.

3.1.3. Проводит ежедневно органолептическую оценку приготовленных блюд в соответствии с характеристиками, указанными в технологических картах, результаты бракеража заносит в журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с приложением № 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), дает разрешение к выдаче блюд.

3.2. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд , указанному меню -раскладке. Для определения правильности веса приготовленных изделия) одновременно взвешивается 5- 10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие штучные изделия - путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю .

3.6. При нарушении технологии приготовления пищи, а так же в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. Бракеражная комиссия осуществляет оценку качества приготовленных блюд и температуры горячих блюд при раздаче, проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

### **4. Оценка качества блюд**

#### **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 отбора пробы заправочных супов (щи, борщи, рассольники, солянки и др.) содержимое емкости (кастрюли) осторожно, но тщательно перемешивают и отливают в тарелку. Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Оценку супа проводят

без добавления сметаны. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой (пример, наличие лука, петрушки и т.д.). Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Наконец, пробуют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она предусмотрена рецептурой.

4.2.2. Основными показателями качества прозрачных супов являются прозрачность, концентрированный вкус, обусловленный наличием экстрактивных веществ (для мясных и рыбных бульонов) и запах. При органолептическом анализе прозрачных супов прежде всего обращают внимание на внешний вид бульона, его цвет, отсутствие взвешенных частиц, блесок жира. Все гарниры к супам пробуют отдельно, а те, которые при подаче заливают бульоном, еще и вместе с ним.

4.2.3. При оценке качества супов-пюре содержимое емкости (кастрюли) тщательно перемешивают черпаком и отбирают пробу супа. Затем, выливая ее струйкой, оценивают текстуру (консистенцию): густоту, вязкость, однородность, а также наличие плотных частиц и цвет. После этого анализируют запах и пробуют суп. Гарнир к супам-пюре, который по рецептуре не протирается, пробуют отдельно.

#### 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. Макаронные 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.

4.3.5. 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.

4.3.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные корни, 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 привкус свежего жира, на котором

ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

4.3.8. Характеризуя внешний вид мучных кондитерских и булочных полуфабрикатов и изделий, обращают внимание на состояние поверхности, ее отделку, цвет и состояние корочки, отсутствие отслоения корочки от мякиша, толщину и форму изделий. Затем оценивают состояние мякиша: пропеченность, отсутствие признаков непромеса, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала. После этого оценивают качество отделочных полуфабрикатов по следующим признакам: состояние кремовой массы, помады, желе, глазури, их пышность, пластичность. Далее оценивают запах и вкус изделия в целом.

#### 4.4. Критерии оценки качества блюд.

4.4.1 Органолептический анализ продукции общественного питания массового изготовления 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,
- 2 балла - неудовлетворительное качество.

Оценка производится блюда в целом.

4.4.2. **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 со значительными дефектами: наличием посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму и т.д.

4.4.3. Продукция, выпускаемая промышленностью (соки, напитки, сырки, йогурты и другие) оценивается как «доброкачественная» или «недоброкачественная».

4.4.4. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов комиссии.

Локальный акт составлен:

заведующим МОУ Центр развития ребёнка №4 Горшениной В.В.

Действует до введения нового