МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 372 ТРАКТОРОЗАВОДСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА»
(МОУ Детский сад № 372)

400121, Россия, г. Волгоград, наб. Волжской флотилии 9, тел. (8442)70-02-72, факс (8442)70-02-72,
E mail dou372@volgadmin.ru, ОКПО 22601970, ОГРН 1023402457187, ИНН/ КПП 3441014620/344101001,
л/с 20763001200 при Департаменте финансов администрации Волгограда

Введено в действие приказом
от 01.09.2026 № 74
Заведующий
МОУ Детский сад № 372
_____ Е.В. Черкасова

Черкасова Евгения Владимировна
Подписано цифровой подписью: Черкасова Евгения Владимировна
Дата: 2026.10.14 21:04:29 +03'00'

УТВЕРЖДЕНО:
на Совете МОУ Детского сада
Протокол № 1 от 31.08.2026

Положение о бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления муниципальным дошкольным образовательным учреждением «Детский сад № 372 Тракторозаводского района Волгограда» (далее именуемое МОУ), а также в соответствии с уставом МОУ, в целях осуществления контроля за правильной организацией питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МОУ создается и действует бракеражная комиссия.
1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующим СанПиН и СП, сборниками рецептур, технологическими картами.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего МОУ, где прописываются состав комиссии и срок ее полномочий.
2.2. Бракеражная комиссия состоит из членов комиссии. В ее состав входят:
- заведующий МОУ (председатель комиссии);
- завхоз (медицинская сестра);
- старший воспитатель;
- повар организатора питания (по согласованию).

2.3. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники МОУ, приглашенные специалисты.
2.4. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующим МОУ.

3. Полномочия бракеражной комиссии

3. Основные задачи бракеражной комиссии
- Оценка органолептических свойств приготовления пищи.
- Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.

- Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний и пищевых отравлений.
- Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
- Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.
- Осуществление контроля за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.
- Проверка условий складских помещений для хранения продуктов питания.
- Контроль организации работы на пищеблоке.
- Контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи.
- Проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

4. Оценка качества питания

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. Отмечается 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 продуктов).

4.2.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов.

4.2.4. 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.

4.2.5. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, резкой кислотностью, пересолом и 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 отделятся от костей.

4.3.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют так же 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 и 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 пассированные коренья, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат 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. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.
4.3.8. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.
4.3.9. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных 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.
4.3.10. 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.

5. Критерии оценки качества блюд

5.1. «Разрешено» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;
«Не разрешено» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.
5.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.
5.3. Оценка «Не разрешено», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при заведующем.
5.4. Администрация МОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

6. Заключительные положения

6.1. Данное положение вводится и действительно до замены новым.
6.2. В данное положение могут вносится изменения и дополнения в соответствии с действующим законодательством.