муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 135 Красноармейского района Волгограда»
Юридический адрес: 400051, г. Волгоград, ул. им. Копецкого, 8
тел.: (8442) 63-24-78; факс: (8442) 63-24-78
dou135@volgadmin.ru
ИНН 3448020260\ КПП 344801001 ОГРН 1033401199006

ПРИНЯТО
На Совете МОУ Детского сада № 135
Протокол от «31» августа 2026г № 3
Председатель Совета

_____О.Г.Агафонова

УТВЕРЖДЕНО
Приказом заведующего
МОУ Детского сада № 135
От «31» августа 2026 г. *№ 120*- ОД

_____ О.Н.Толстенко

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детского сада 135 Красноармейского района Волгограда»

1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение регламентирует работу бракеражной комиссии муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детского сада № 135 Красноармейского района Волгограда» (далее МОУ) действующей в целях осуществления административно-общественного контроля за организацией сбалансированного и безопасного питания воспитанников, соблюдением технологии приготовления пищи и выполнением санитарно-гигиенических требований в рамках организации питания воспитанников МОУ.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется Федеральным законом от 30 марта 1999 г. N 52 "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждённый постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 2 июня 2026 года №18, ГОСТ 31986-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания», технологическими картами, Уставом Учреждения

2. Основные цели и задачи комиссии.

2.1. Комиссия создается с целью осуществления постоянного контроля качества пищевой продукции, приготовленной на пищеблоке организации.

2.2. Задачи создания и деятельности комиссии:

осуществление контроля за своевременностью и качеством приготавливаемых в МОУ Детском саду блюд и кулинарных изделий, соблюдением требований технологий их приготовления;

контроль массы всех пищевых продуктов (штучных изделий, полуфабрикатов, порционных блюд, продукции к блюдам);

органолептическая оценка всей готовой пищевой продукции (состав, вкус, температура запах, внешний вид, готовность);

осуществление контроля за условиями хранения и качеством продукции, производственного изготовления (кисломолочные и хлебобулочные изделия, кондитерские изделия, соки, фрукты и т.д), подлежащих выдачи с пищеблока для питания воспитанников.

2.3. Возложение на комиссшо иных поручений, не соответствующих цели и задачам, не допускается.

2.4. Решения, принятые комиссией в рамках имеющихся у нее полномочий, содержат

указания, обязательные для исполнения всеми работниками организации либо, если в таких решениях прямо указаны работники организации, непосредственно которым они адресованы для исполнения.

3. Состав бракеражной комиссии по питанию

3.1. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с Положением формируется из числа работников организации, с включением в состав комиссии представителя Исполнителя контракта, утвержденных приказом заведующего организации.

3.2. В состав бракеражной комиссии входят:

Председатель комиссии

старшая медсестра (ответственный за организацию питания в МОУ); Члены комиссии:

старший воспитатель;

представитель исполнителя контракта (по согласованию); иные работники организации.

3.3. Отсутствие отдельных членов комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций комиссии достаточно **не менее трех ее членов.** Председатель комиссии является ее полноправным членом. В случае равенства голосов при голосовании в комиссии голос председателя является решающим.

4. Содержание и формы работы. Порядок работы бракеражной комиссии по питанию

4.1. Бракеражная комиссия по питанию ежедневно (каждый прием пищи) проводит органолептическую оценку приготовленной продукции в целом за блюдо в баллах соответственно с методикой проведения органолептической оценки качества продукции питания ГОСТ-Р- 31986-2012 *(Приложение №1).*

4.2. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы до начала раздачи пищи с пищеблока не менее чем за 10 минут.

4.3. Для оценки контроля массы и органолептической оценки члены комиссии определяют 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.

4.4. 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).

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

4.6. Работники организации обязаны содействовать деятельности комиссии: представлять затребованные документы, давать пояснения, предъявлять пищевые продукты, технологические емкости, посуду.

4.7. Результаты оценки готовности блюд, их качества, времени приготовления записываются в Журнал бракеража готовой пищевой продукции, по форме рекомендованной в приложении №4 СанПиН 2.3/2.4.4282-26

5. Права и обязанности членов бракеражной комиссии по питанию

5.1. Члены бракеражной комиссии по питанию МОУ обязаны:

своевременно, добросовестно и объективно осуществлять свои полномочия; находится на пищеблоке в спецодежде и сменной обуви;

добросовестно выполнять возложенные функции: проводить контрольное взвешивание и органолептическую оценку;

фиксировать результаты контроля в журнале бракеража готовой пищевой продукции (по форме, рекомендованной в приложении №4 СанПиН 2.3/2.4.4282-26).

5.2. Члены бракеражной комиссии по питанию МОУ Детского сада имеют право:

выносить на обсуждение конкретные обоснованные предгюжения по вопросам организации питания воспитанников;

давать рекомендации, направленные на улучшение питания в МОУ;
ходатайствовать перед администрацией о поощрении или наказании сотрудников, связанных с организацией питания в МОУ.

6. Заключительные положения

6.1. Члены комиссии работают на добровольной основе.

6.2. Члены комиссии несут персональную ответственность за выполнение возложенных на них функций и за вынесенные в ходе деятельности решения.

6.3. Заведующий вправе учитывать работу членов комиссии при премировании.

Настоящее положение введено в действие «01» сентября 2026г. и действует до отмены или замены его новым.

Положение разработано на 7 листах
заведующим МОУ Детского сада № 135 О.Н.Толстенко

Приложение №1 к Положению о бракеражной комиссии
МОУ Детского сада№135

Методика проведения органолептической оценки качества продукции питания

Органолептическую оценку качества продукции питания в МОУ Детском саду № 135 проводят 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 проводиться в целом за каждое блюдо.

Количество органолептических характеристик дr1Я 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 дr1Я 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", дr1Я 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 дr1Я 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 легкоустранимыми

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».

Расчет оценки качества продукции

Общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее арифметическое значение оценок всех сотрудников, принимавших участие в оценке, с точностью до первого знака после запятой.

Особенности проведения органолептической оценки качества отдельных видов продукции общественного питания массового изготовления

Продукция	Как оценивают
Суп	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. 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, блесток жира. Все гарниры к супам пробуют отдельно, а те, которые при подаче заливают бульоном, еще и вместе с ним. 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. При органолептической оценке холодных супов оценивают их внешний вид и пробуют раздельно жидкую и плотную части. Плотную часть разбирают и определяют ее состав, проверяют тщательность очистки, правильность формы нарезки, текстуру

	(консистендию) овощей, мясопродуктов и рыбопродуктов. После этого пробуют суп вначале без сметаны и затем со сметаной.
Соус	Определяют консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем оценивают цвет, состав, правильность формы нарезки, текстуру наполнителей, а также запах и вкус
Вторые, холодные и сладкие блюда или изделия	Блюда и изделия с плотной структурой после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на тестируемые порции
Полуфабрикаты, изделия и блюда из тушеных и запеченных овощей	Отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом
Полуфабрикаты, изделия и блюда из отварных и жареных овощей	Вначале оценивают внешний вид: правильность формы нарезки, а затем текстуру (консистенцию), запах и вкус
Полуфабрикаты , изделия и блюда из круп и макаронных изделий	Продукцию тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их текстуру: разваренность и слипаемость
Полуфабрикаты, изделия и блюда из рыбы	Проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры; правильность подготовки полуфабрикатов- нарезку, панировку; текстуру; запах и вкус изделий
Полуфабрикаты, изделия и блюда из мяса и птицы	Оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: правильность формы нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглой согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда. Для мясных соусных блюд отдельно оценивают все его составные части: основное изделие, соус, гарнир; затем пробуют блюдо в целом
Холодные блюда, полуфабрикаты салатов и закусок	Особое внимание обращают на внешний вид блюда: правильность формы нарезки основных продуктов, их текстуру
Сладкие блюда	Учитывают групповые особенности блюд, а также: у желированных блюд, муссов и кремов вначале определяют состояние поверхности, вид на разрезе или изломе и цвет. Кроме того, оценивают способность сохранять форму в готовом блюде. Особое внимание обращают на текстуру, затем оценивают запах и вкус; сладких горячих блюд (суфле, пудинги, гренки, горячие десерты) вначале исследуют внешний вид: характер поверхности, цвет и состояние корочки; массу на разрезе или изломе: пропеченность, отсутствие закала. Затем оценивают запах и вкус
Мучные кулинарные полуфабрикаты и изделия	Исследуют их внешний вид: характер поверхности теста, цвет и состояние корочки у блинов, оладьев, пирожков и т. д., форму изделия. Обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша: его сочность, степень готовности, состав. Затем оценивают запах и вкус

Мучные кондитерские и булочные полуфабрикаты и изделия	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