МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 279 КРАСНОАРМЕЙСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА"

муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 279 Красноармейского района Волгограда»
(МОУ Детский сад № 279)

Введено в действие
приказом заведующего
МОУ Детским садом № 279
от 01.09.2026 № 96 - ОД
Заведующий
МОУ Детским садом № 279
_____ Н.Б. Попова
01.09.2026

Утверждено
на Совете
МОУ Детского сада № 279
Протокол от 01.09.2026 № 04
Председатель Совета
МОУ Детского сада № 279
_____ Н.Ф. Солохина
01.09.2026

ПОЛОЖЕНИЕ № 01-03-17
о бракеражной комиссии

1. **Общие положения**

1.1. Настоящее положение регламентирует работу бракеражной комиссии муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 279 Красноармейского района Волгограда» (далее МОУ Детский сад), действующей в целях осуществления административно-общественного контроля за организацией сбалансированного и безопасного питания воспитанников, соблюдением технологии приготовления пищи и выполнением санитарно-гигиенических требований.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется:
- СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- Порядком организации питания в МОУ Детском саду № 279;
- настоящим Положением;
- примерным 20-дневным меню,
- технологическими картами кулинарного изделия,
- ГОСТами.

2. Основные задачи

2.1. Осуществление контроля за:
- временем приготовления и качеством приготовленных в МОУ Детском саду блюд икулинарных изделий, соблюдением технологии их приготовления;
- наличием суточных проб;
- фактическим выходом одной порции каждого блюда.

2.2. Ежедневное проведение органолептической оценки приготовленных блюд в соответствии с характеристиками, указанными в технологических картах,.

3. Состав бракеражной комиссии

3.1. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом заведующего МОУ Детским садом ежегодно на начало календарного года.

3.2. В состав комиссии входят:
- представитель администрации МОУ Детского сада;
- представитель ООО «Алеко» (по согласованию);
- работники МОУ Детского сада.

4. Содержание, формы и порядок работы бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия ежедневно проводит органолептическую оценку приготовленных блюд в баллах в соответствии с методикой проведения органолептической оценки качества продукции питания ГОСТ-Р – 53104-2008 *(Приложение №1)*

4.2. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно проводит бракеражную пробу за 30 минут до начала выдачи готовой пищи.

4.3. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточной пробы.

4.5. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления литража емкости кастрюли или котла (без учёта веса тары) на количество выписанных порций по меню. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций.

4.6. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания десяти порций (изделий). Полученная масса делится на 10 и вес одной порции должен соответствовать выходу блюда указанного в меню (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

4.7. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

4.8. Результаты оценки готовности блюд, их качества, времени приготовления записываются в Журнал бракеража готовой пищевой продукции по форме, рекомендованной в приложении № 4 СанПин 2.3/2.4.3590-20 *(Приложение № 2)*.

4.9. В случае несоответствия качества блюда требованиям, предъявляемым ГОСТ-Р – 53104-2008, или технологии приготовления, указанной в технологической карте, бракеражная комиссия вправе принять меры к замене блюда, о чем составляется соответствующий акт.

5. Права и обязанности членов бракеражной комиссии

5.1. Члены бракеражной комиссии МОУ Детского сада обязаны:

- своевременно, добросовестно и объективно осуществлять свои полномочия;
- находится на пищеблоке в спецодежде и сменной обуви (в период пандемии в масках и перчатках).

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

- выносить на обсуждение конкретные обоснованные предложения по вопросам организации питания воспитанников;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в МОУ Детском саду.

Положение разработано заведующим МОУ Детским садом № 279 Н.Б. Поповой

Срок действия: до введения нового.

Приложение №1

Методика проведения органолептической оценки качества продукции питания

Органолептическую оценку качества продукции питания в МОУ Детском саду № 279 проводит 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 (отлично) - отличное качество,
- 4 балла (хорошо) - хорошее качество,
- 3 балла (удовлетворительно) - удовлетворительное качество,
- 2 балла (неудовлетворительно) - 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 для 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 секунды и выдыхают. В ходе анализа устанавливают типичность запаха для 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", для 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 для блюда (изделия) данного вида, анализируют качество отдельных характеристик вкуса, если это предусмотрено, а также определяют наличие посторонних привкусов.

Установление критериев качества

Оценка 5 баллов (отлично) соответствует блюдам без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов.

Оценка 4 балла (хорошо) 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 (удовлетворительно) 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 (неудовлетворительно) 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».

Приложение № 2

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание