

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ДЕТСКИЙ САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА № 14 «РОДНИЧОК» ГОРОДА ЗАРИНСКА

ПРИНЯТО  
Советом ДОУ  
протокол от 30.08.2023 № 8

УТВЕРЖДЕНО  
приказом от 31.08.2023 № 141  
заведующего детским садом  
\_\_\_\_\_ С.А.Сырамотина

СОГЛАСОВАНО  
Председатель  
профсоюзной организации  
\_\_\_\_\_ Н.Н.Вострикова

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о бракеражной комиссии**  
**муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского**  
**сада общеразвивающего вида №14 «Родничок»» города Заринска**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада общеразвивающего вида № 14 «Родничок» города Заринска (далее – Положение) разработано в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача от 27.10.2020 № 32.

1.2. Настоящее положение определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности бракеражной комиссии.

1.3. Бракеражная комиссия (далее – комиссия) создается для осуществления контроля организации питания воспитанников, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно – гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ

1.4. Комиссия работает в тесном контакте с профсоюзным комитетом и Советом ДОУ.

**2. ПОРЯДОК ФОРМИРОВАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

2.1. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с Положением формируется из числа работников ДОУ.

2.2. Состав комиссии приказом утверждает заведующий.

2.3. В состав комиссии входит не менее 3 человек:

Председатель комиссии:

- заведующий ДОУ;

Члены комиссии:

- шеф – повар;
- кладовщик;
- старший воспитатель (по согласованию);
- повар (по согласованию);
- медицинская сестра (по согласованию).

В необходимых случаях в состав комиссии могут быть включены работники ДОУ, чьи должности не указаны в пункте 2.3. настоящего Положения, а также приглашенные специалисты, представители родительской общественности.

2.4.Отсутствие отдельных членов комиссии не является препятствием для ее деятельности.

### **3.ТРЕБОВАНИЯ К ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ**

3.1.Комиссия создается с целью осуществления постоянного контроля качества пищевой продукции, приготовленной на пищеблоке ДОУ.

3.2.Основной задачей деятельности комиссии является органолептическая оценка всей готовой пищевой продукции (состав, вкус, температура, запах, внешний вид, готовность).

3.3.Комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

3.4.Бракеражную пробу отбирают из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле, в следующем объеме для каждого члена комиссии:

- трех ложек жидкой продукции;
- одного изделия или блюда продукции плотной консистенции.

Блюда и изделия сначала оценивают внешне, а затем нарезают на общей тарелке на тестируемые порции (Приложение№1)

3.5.Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют блюда с более интенсивными показателями, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

3.6.При дегустации проб продукции сохраняют порядок их представления без возврата к ранее дегустируемым пробам.

3.7.После оценки каждого образца члены комиссии снимают послевкусие, используя нейтрализующие продукты (белый хлеб или питьевую воду).

3.8.Результаты бракеражной пробы заносятся в журнал бракеража готовой продукции, ведение которого осуществляется по установленной форме.

3.9.Органолептическую оценку готовой кулинарной продукции осуществляют по соответствию блюда требованиям к качеству, определенному в технологической карте.

3.10.Возложение на комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам, не допускается.

### **4. ПРАВА, ОБЯЗАННОСТИ ЧЛЕНОВ КОМИССИИ**

4.1. Члены комиссии вправе:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания;
- ходатайствовать о поощрении или наказании работников пищеблока;
- находиться в помещениях пищеблока для проведения бракеража готовой пищевой продукции.

4.2. Члены комиссии обязаны:

- ежедневно являться на бракераж готовой пищевой продукции за 30 минут до начала раздачи;
- добросовестно выполнять возложенные функции: отбирать пробы готовой пищевой продукции; проводить контрольное взвешивание и органолептическую оценку;
- выносить одно из трех обоснованных решений: допустить к раздаче, направить на доработку, отправить в брак;
- ознакомиться с меню, таблицами выхода и состава продукции, изучить технологические и калькуляционные карты приготовления пищи, качество которой оценивается;
- своевременно сообщить заведующему ДОУ о проблемах здоровья, которые препятствуют осуществлению возложенных на них функций;
- осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде: халате, шапочке, перчатках и обуви;

- перед тем как приступить к своим обязанностям, вымыть руки и надеть стерильную одежду;
- присутствовать на совещании при заведующим по вопросам расследования причин брака готовой пищевой продукции;
- фиксировать результаты бракеража в учетных документах: в журнале бракеража готовой кулинарной продукции и акте (при выявлении брака).

## **5. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ КОМИССИИ**

5.1. Деятельность комиссии регламентируется настоящим Положением, действующими санитарными правилами.

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

5.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля комиссией в составе не менее 3-х человек.

## **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.

**Методика проведения оценки продукции**

<b>Продукция</b>	<b>Как оценивают</b>
Суп	Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Оценку супа проводят без добавления сметаны. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой, например наличие лука или петрушки. Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Затем пробуют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она предусмотрена рецептурой.
Соус	Определяют консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем оценивают цвет, состав, 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.
Блюда из тушеных и запеченных овощей	Отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом.
Блюда из отварных и жареных овощей	Вначале оценивают внешний вид: правильность формы нарезки, а затем текстуру (консистенцию), запах и вкус
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	Особое внимание обращают на внешний вид блюда: правильность формы нарезки основных продуктов, их текстуру

салатов и закусок	
Сладкие блюда	<p>Учитывают групповые особенности блюд, а также:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– у железированных 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;</li> <li>– 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</li> </ul>
Мучные кулинарные полуфабрикаты и изделия	<p>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</p>
Мучные кондитерские и булочные полуфабрикаты и изделия	<p>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</p>