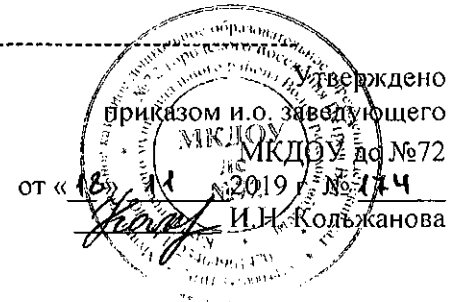



Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад №72 городского поселения Петров Вал  
Камышинского муниципального района Волгоградской области

Рассмотрено на заседании  
Управляющего совета  
протокол № 4 от « 18 » 11 2019 г



Мотивированное мнение  
ППО учтено  
протокол № 5 от « 11 » 11 2019 г  
Председатель ПК  Г.С. Растрогина

### Положение

о бракеражной комиссии Муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения  
детского сада №72 городского поселения Петров Вал Камышинского муниципального района  
Волгоградской области

г.п. Петров Вал  
2019 г.

## Положение

о бракеражной комиссии Муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения детского сада №72 городского поселения Петров Вал Камышинского муниципального района Волгоградской области

### 1. Общие положения

- 1.1. Бракеражная комиссия МКДОУ дс № 72 (далее - бракеражная комиссия) создаётся в целях осуществления контроля питания воспитанников, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи воспитанникам.
- 1.2. Бракеражная комиссия работает совместно с профсоюзным и родительским комитетом детского сада.
- 1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПинами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, нормативными актами ДОУ.

### 2. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав.

- 2.1 Бракеражная комиссия создаётся приказом заведующего ДОУ по согласованию с Управляющим советом ДОУ. Состав комиссии, сроки её полномочий утверждается приказом заведующего ДОУ.
- 2.2. Бракеражная комиссия состоит из завхоза ответственного за питание, членов профсоюзного комитета ДОУ, других работников ДОУ.

### 3. Полномочия комиссии

- 3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием воспитанников ДОУ.
- 3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблока, в том числе:
- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
  - проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
  - ежедневно следить за правильностью составления меню;
  - контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;
  - осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
  - проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных веществах;
  - следит за соблюдением!правил личной гигиены работниками пищеблока;
  - периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
  - осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет её цвет, запах, вкус, сочность и др. в соответствии с Правилами бракеража пищи;
  - проверяет наличие суточных проб;
  - определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
  - проверяет соответствие объёмов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству детей.
  - осуществляет контроль сроков реализации продуктов и качества приготовления пищи; Проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- 3.3 При проведении проверок пищеблока бракеражная комиссия руководствуется Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6. 1079-01 Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- 3.4 Бракеражная комиссия имеет право:
- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
  - проверять выход суточной пробы;
  - контролировать наличие суточной пробы;
  - проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
  - проверять качество поставляемой продукции;
  - контролировать разнообразие и соблюдение десятидневного меню;

- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- вносить на рассмотрение руководства ДОУ предложения по улучшению качества питания и повышения культуры обслуживания.

#### **4. Оценка организации питания**

4.1 Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний

4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

4.3. Решения комиссии обязательны к исполнению руководством и работниками ДОУ

Приложение №1 к «Положению о бракеражной комиссии  
Муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения  
детского сада №72 городского поселения Петров Вал  
Камышинского муниципального района Волгоградской области»

## Правила бракеража пищи в МКДОУ дс №72

### 1. Общие положения

- 1.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.
- 1.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
- 1.3. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит лицо из состава бракеражной комиссии, согласно графику.
- 1.4. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала её реализации. При нарушении технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, при необходимости- на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.
- 1.5. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован, скреплен печатью. Хранится бракеражный журнал у старшей медицинской сестры.
- 1.6. За качество пищи несут ответственность повар, иное лицо, осуществившее проверку качества продукции, в соответствии с пунктом 4 настоящих правил, и допустившее её к потреблению.

### 2. Методика органолептической оценки пищи.

- 2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют вид пищи, её цвет.
- 2.2. Определяется запах пищи. Для обозначения запаха пользуется эпитетами; чистый, свежий, илестый и др. Специфический запах обозначается; чесночный мятный, селёдочный.
- 2.3. Вкус пищи, как запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.
- 2.4. При снятии пробы необходимо выполнять 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 как же в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

### 3 Органолептическая оценка первых блюд.

- 3.1 Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в кастрюле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают 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 загрязнённости.
- 3.2. При оценки внешнего вида супов и тушёных овощей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки.
- 3.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов. Недоброкачественное мясо и рыба мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид.
- 3.4. При проверки пюре образных супов сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протёртых частиц. Суп-пюре 4 должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.
- 3.5. 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.
- 3.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки и др.

### 4.Органолептическая оценка вторых блюд

- 4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд дается общая.
- 4.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

4.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяются также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней не обрубленных зерен. Посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

4.4. Макаaronные 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 мяса должны сохранять форму после жарки.

4.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Если картофельное пюре имеет синеватый оттенок, обратить внимание на наличие молока и жира. При подозрении на не соответствие отправить в лабораторию на анализ.

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные 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 усвоение.

4.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно важно для рыбы, которая легко приобретает постоянные запахи из окружающей среды. Варенная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жаренная - приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

## 5. Критерии оценки качества блюд.

5.1 Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям - «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

- Оценка «отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией, ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету, внешнему виду и консистенции утверждённой рецептуре и другим показателем, предусмотренным требованиями.

- Оценка «хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведён до нужного цвета и др.)

- Оценка «удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса, которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.

- Оценка «неудовлетворительно» (брак) - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается, требуется замена блюда даётся изделиям, имеющие следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

5.2 Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями, лиц, осуществивших проверку продукции.

5.3 Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на показатели, внешний вид, запах, жёсткость, сочность и др.

5.4 Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная членом бракеражной комиссии, фиксируется на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, который доводится до сведения ДОО.

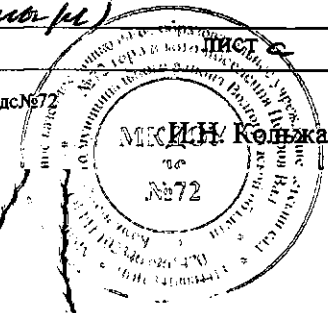
5.5 Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

5.6 Для определения правильности веса штучных готовых изделий и полуфабрикатов одновременно выдают 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других не штучных блюд и изделий - путём взвешивания в порциях, взятых при отпуске потребителю.

ЗАВЕРИТЕЛЬНАЯ НАДПИСЬ  
Пронумеровано, прошнуровано и  
скреплено печатью

4 / *четыре* /

и.о. заведующего МКДОУ дс №72  
г.п. Петров Вал



И.Н. Кольжанова