

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение города  
Нижневартовска детский сад № 90 «Айболит»

СОГЛАСОВАНО  
Советом родителей  
Протокол №01 от 12.01.2021

КОПИЯ ВЕРНА

УТВЕРЖДЕНО  
Исполняющий обязанности заведующего  
МАДОУ г.Нижневартовска ДС №90  
«Айболит»  
\_\_\_\_\_ З.Е. Руденко  
Приказ №18 от 14.01.2021

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о бракеражной комиссии**  
**муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения**  
**город Нижневартовска детского сада №90 «Айболит»**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение регламентирует деятельность бракеражной комиссии (далее - комиссии) в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении города Нижневартовска детском саду №90 «Айболит» (далее - МАДОУ), в целях осуществления контроля за правильной организацией питания воспитанников, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдения санитарно-гигиенических и технологических требований при приготовлении и раздаче пищи.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в РФ», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 №28, уставом МАДОУ.

1.3. Комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН, СП и технологическими картами.

1.4. Комиссия создается в составе не менее 3-х человек: из членов трудового коллектива МАДОУ, медицинских работников, закрепленными за МАДОУ (по согласованию) и представителей родительской общественности (по согласованию) и утверждается приказом заведующего.

1.5. Члены комиссии выполняют свои обязанности на общественных началах, без освобождения от основной работы.

1.6. Контроль за деятельностью Комиссии осуществляется заведующим МАДОУ.

1.7. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

**2. Основные цели и задачи комиссии**

2.1. Комиссия создана с целью осуществления постоянного контроля качества и соблюдением технологии приготовления пищи в МАДОУ.

2.2. На комиссию возлагаются следующие основные задачи:

✓ анализ существующего состояния организации питания в МАДОУ и подготовка соответствующих предложений в пределах своей компетенции по решению проблем, связанных с организацией питания;

- ✓ информирование сотрудников о состоянии условий и организации питания в МАДОУ;
- ✓ контроль за соблюдением условий по обеспечению безопасного и качественного питания воспитанников;
- ✓ выборочная проверка качества всех поступающих в МАДОУ продуктов питания;
- ✓ контроль за качеством готовой кулинарной продукции для организации питания воспитанников;
- ✓ контроль по мере готовности, но до отпуска воспитанникам качества, состава, веса, объёма всех приготовленных блюд;
- ✓ оценка проверяемой продукции с вынесением решений о её соответствии установленным нормам и требованиям или о её неготовности, или о её несоответствии установленным требованиям с последующим уничтожением (составляется соответствующий акт);
- ✓ выявление ответственных и виновных в допущении брака конкретных работников.

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

### **3. Функции бракеражной комиссии**

3.1. Выполняет функции, отнесенные к ее компетенции:

- ✓ осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- ✓ проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определение ее цвета и запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.
- ✓ проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему реализованных порций и количеству детей.

### **4. Содержание и формы работ**

4.1. Члены комиссия ежедневно присутствуют на снятие суточной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно комиссия знакомится с меню: в нем должны быть проставлены: дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований.

Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

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.

4.2. Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия заносится в «Журнал бракеража готовой пищевой продукции» и оформляется подписями членов комиссии. Журнал хранится у медсестры.

4.3. Органолептическая оценка (разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия) дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

4.4. Комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

4.5. 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.д. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

4.6. 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).

## **5. Методика органолептической оценки пищи**

5.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

5.2. 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.

5.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

5.4. 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.

5.5. Органолептическая оценка первых блюд:

- Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

- 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 овощей и других продуктов).

- При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

- При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц. Суппюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

- 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.

- Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

5.6 Органолептическая оценка вторых блюд.:

- В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

- Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

- При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также 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.

- Макароны 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.

- При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, 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.

- Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные 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, ее усвоение.

- 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, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

## **6. Права и ответственность комиссии**

6.1. Комиссия отвечает за принятие решений по рассматриваемым вопросам.

6.2. Комиссия выполняет отнесенные к её компетенции функции.

6.3. Комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в дошкольной организации, контролировать выполнение принятых решений;

- давать рекомендации, направленные на улучшение питания воспитанников.

6.4. Комиссия несёт ответственность:

- за выполнение закрепленных за ней полномочий;

- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ.

6.5. За нарушение настоящего Положения работники ДОУ и члены Комиссии несут персональную ответственность.