

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Городищенский детский сад «Радуга»

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ ГДС «Радуга»

 М.В. Печенкина

Приказ № 139 от 10.11.2025г.



ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
в МБДОУ «Городищенский детский сад «Радуга»

1. Общие положения

1.1. Данное Положение о бракеражной комиссии (далее комиссия) в МБДОУ «Городищенский детский сад «Радуга» (далее ДОУ), разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 25 июля 2022 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 1 января 2022 года), Межгосударственный стандарт ГОСТ 31986-2012 «Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания», а также Уставом образовательной организации и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.2. Настоящее Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в ДОУ определяет цель, задачи и функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (далее комиссия), регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

1.3. Комиссия в своей деятельности руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СП 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СП 3.1/2.4.3598-20, СП 2.2.3670-20, межгосударственным стандартом ГОСТ 31986-2012 «Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

1.4. В задачи комиссии входит: ☐

- контроль качества доставляемых продуктов питания; ☐

- контроль и качество приготовленных блюд; ☐

- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ.

1.5. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом по ДОУ. Комиссия состоит из 3-4 человек. В состав комиссии могут входить:

- ✓ старшая медицинская сестра (председатель комиссии);
- ✓ заведующий детского сада;
- ✓ сотрудник детского сада;
- ✓ представитель Исполнителя (по согласованию).

В необходимых случаях в состав комиссии могут быть включены другие работники ДОУ, приглашенные специалисты.

1.6. Сотрудники, участвующие в органолептической оценке, не должны иметь ограничений по медицинским показаниям (хронические заболевания и аллергия), владеть навыками оценки продукции и знать критерии качества. Для проведения органолептического анализа используют столовую посуду, столовые приборы и кухонный инвентарь.

2. Функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания

2.1. К основным функциям комиссии в ДОУ относят: ☐

- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания; ☐

- проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения.

- проверка соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах; ☐

- проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;

проверка на раздаче правильности хранения блюд, наличия компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества; ☐ ☐

- наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

осуществление контроля качества приготовления пищи, отбора суточной пробы, проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д. (Приложение 1). ☐

2.2. При выявлении нарушений комиссия составляет акт за подписью всех членов.

2.3. Комиссия может вносить предложения по улучшению питания детей в ДОУ.

2.4. Комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы, предварительно ознакомившись с основным и ежедневным меню.

2.5. В меню должны быть проставлены дата, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований.

2.6. Бракеражную пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

2.7. 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.

2.8. В журнал бракеража готовой пищевой продукции вносятся результаты органолептической оценки качества готовых блюд и результаты взвешивания порционных блюд. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медицинской сестры.

2.9. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

2.10. Оценка «Вкус, цвет, запах соответствует. Доведено до готовности», «Доброкачественно», - что подтверждает, что блюдо приготовлено в соответствии с технологией, к выдаче разрешено; Оценка «Не соответствует органолептической оценке блюда» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

2.11. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов комиссии.

2.12. Комиссия также 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.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

2.13. 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). Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

3. Права, обязанности, ответственность комиссии

3.1. Комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в ДОУ.
- контролировать выполнение принятых решений;
- направлять при необходимости продукцию на исследование в санитарнотехнологическую пищевую лабораторию; ☐ ☐
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в ДОУ.

3.2. Комиссия несет ответственность: ☐

- за выполнение закрепленных за ней полномочий; ☐
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации; ☐
- за достоверность излагаемых фактов в учетно-отчетной документации.

3.3. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

3.4. Данное Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.6.1. настоящего Положения.

3.5. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Методика органолептической оценки пищи.

Органолептическая оценка первых блюд.

Для органолептической оценки первого блюда (после тщательного перемешивания в котле) его берут в небольшом количестве на тарелку. По внешнему виду определяют тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей, загрязненности, проверяют форму нарезки овощей, сохранение ее в процессе варки. При определении вкуса и запаха блюда отмечают наличие постороннего привкуса, запаха, горечи, излишней кислотности, пересола. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом.

Органолептическая оценка вторых блюд, соусов.

Органолептическая оценка вторых блюд проводится по их составным частям. Общая оценка дается только соусным блюдам (рагу, гуляш). При внешнем осмотре блюда обращают внимание на характер нарезки мяса, равномерность порционирования, цвет поверхности и разреза (заветренная темная поверхность отварного мяса свидетельствует о длительном его хранении без бульона, красно-розовый цвет на разрезе котлет — о недостаточной их протушивании). Консистенция блюда дает представление о степени его готовности, а также о соблюдении рецептуры (вязкая консистенция котлет, например, указывает на избыточное добавление в них хлеба). Мясо должно быть мягким, сочным, мясо птицы — легко отделяться от костей, филе рыбы — мягким, сочным, не крошащимся. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей, консистенцию блюда, внешний вид, цвет (синеватый оттенок картофельного пюре, например, означает нехватку молока и жира). При оценке крупяных гарниров их консистенцию сравнивают с запланированной по меню (рассыпчатая, вязкая). Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после запекания. Макароны должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку, при этом обращают внимание на цвет, вкус и запах. Плохо приготовленный соус содержит частички пригоревшего лука, имеет серый цвет, горьковатый привкус. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. 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. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

Органолептическая оценка мучных, кондитерских и булочных изделий.

Характеризуя внешний вид мучных кондитерских и булочных полуфабрикатов и изделий, 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.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 149573922187837288311503629658482451098261240790

Владелец Печенкина Марина Владимировна

Действителен с 22.10.2025 по 22.10.2026