

Принято Общим собранием  
работников МБДОУ  
«Детский сад с. Ниновка»  
Протокол от «30» 12 2016 г.  
№ 5

УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий МБДОУ  
«Детский сад с. Ниновка»  
М.И.Голубенко  
Приказ от «30» 12 2016 г.  
№ 80

**Положение о бракеражной комиссии в  
Муниципальном бюджетном дошкольном  
образовательном учреждении «Детский сад с. Ниновка  
Новооскольского района Белгородской области»**

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Настоящее положение разработано для МБДОУ «Детский сад с. Ниновка Новооскольского района Белгородской области» (далее – Учреждение) в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами для ДОУ (СанПиН 2.4.1.3049-13), утвержденными Главным государственным санитарным врачом в РФ 15 мая 2013 г., Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29 от 2 января 2000г.

1.2. Бракеражная комиссия (далее – комиссия) создается и действует с целью контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в учреждении.

1.3. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией ДОУ, профсоюзным комитетом и уполномоченным по охране труда в ДОУ.

## **2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ, ЕЕ СОСТАВ**

2.1 Бракеражная комиссия создается приказом заведующего ДОУ.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3 членов. В состав комиссии входят:

1) Заведующий (председатель комиссии); 2) работник пищеблока и (или) завхоз; 3) воспитатель.

## **3. ФУНКЦИИ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

3.1. Осуществляет:

а) контроль за соблюдением санитарно – гигиенических норм при организации работы на пищеблоке;

б) следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

в) проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;

г) проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.

3.2. Комиссия проверяет качество готовых блюд, а завхоз ежедневно отмечает в бракеражном журнале готовой продукции.

3.7. Комиссия вносит предложения по улучшению питания детей в Учреждении.

#### **4. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

4.1. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи пищи.

4.2. Предварительно бракеражная комиссия должна ознакомиться с меню-требованием, в нем должны быть проставлены дата, полное наименование блюда, выход порции, количество детей. Меню должно быть утверждено заведующим, поваром.

4.3. Пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешивая пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.д.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь.

4.4. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете.

4.4.1. Определяется запах пищи.. 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.

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

4.4.3. Для органолептического исследования первого блюда 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.

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

4.4.5. 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.

4.4.6. 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 круп должны сохранять форму после жарки.

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

4.4.8. 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, ее усвоение.

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

4.6. Блюда и кулинарные изделия, имеющие следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или

другие признаки, портящие блюда и изделия не допускаются к раздаче и в бракеражный журнал, где комиссия ставит свои подписи напротив записи

«К раздаче не допускаю».

4.7. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

4.8. В бракеражном журнале комиссия делает следующие записи:

- «отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;
- «хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;
- «удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;
- «неудовлетворительно» (брак);
- изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

4.9. Администрация Учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

## **5. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

5.1. Члены комиссии несут ответственность за достоверность излагаемых фактов в бракеражном журнале готовой продукции.

5.2. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

5.3 Администрация Учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

С Положением о бракеражной комиссии МБДОУ «Детский сад с. Ниновка» ознакомлены:

№ п/п	Ф.И.О. сотрудника	Должность	Подпись	Дата
1	Соловьева Е.В.	завхоз		
2	Голубенко Е.В.	повар		
3	Гордиенко Е.П.	воспитатель		
4	Лукьянова Е.А.	воспитатель		
5	Дегтянникова Ж.А.	младший воспитатель		
6	Черкашина Э.Ю.	младший воспитатель		

Принимается, трижды пошло  
и сержанто посылка  
Заведующий

