

*РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД № 333 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА Г.КРАСНОЯРСКА
660135, г. КРАСНОЯРСК, УЛ. ВЗЛЁТНАЯ 36А, Т.2540067, 2540043*

ПРИНЯТО
на Общем собрании
трудоого коллектива
протокол № 4 от
«30» августа 2021

УТВЕРЖДАЮ
приказом № 134
от «31» августа 2021 г.
ВРИО заведующего МАДОУ № 333
_____ Л.Г. Минина

**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

г. Красноярск, 2021 г.

рег № _____



1. Общие положения

1.1. В целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МАДОУ № 333 создается и действует бракеражная комиссия (Далее- Комиссия).

1.2. Бракеражная комиссия сформирована в ДОУ на основании СанПиН 2.3/2.4.3590–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32, на основе действующих методических рекомендаций по организации питания в ДОУ и в соответствии с Уставом. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией ДОУ.

1.3. Настоящее Положение бракеражной комиссии принимается Общим собранием трудового коллектива и вводится в действие на неопределенный срок на основании приказа заведующего ДОУ.

1.4. Изменения и дополнения к Положению оформляются в виде приложений, принятых на Общем собрании трудового коллектива, и вводятся в действие на основании приказа заведующего ДОУ.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракераж готовой пищевой продукции производит бракеражная комиссия.

2.2. Комиссия избирается на Общем собрании трудового коллектива. Состав Комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом руководителя ДОУ.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3 -4 членов. В состав Комиссии могут входить:

- заведующий ДОУ (председатель комиссии), в случае отсутствия заведующего исполняющий обязанности заведующего;
- шеф-повар;
- медицинская сестра (при наличии);
- член трудового коллектива.

2.3. Деятельность Комиссии регламентируется настоящим Положением.

3. Основные задачи деятельности комиссии

3.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

3.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.

3.3. Предотвращение пищевых отравлений.

3.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

3.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

3.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.

3.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

4. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в ДОУ, контролировать выполнение принятых решений;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в ДОУ;
- ходатайствовать перед администрацией ДОУ о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в детском саду.

4.2. Обязанности бракеражной комиссии:

- контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;



- проверять складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следить за правильностью составления меню - требования;
- присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;
- проводить органолептическую оценку готовой пищевой продукции;
- проводить просветительскую работу с родителями воспитанников.

4.3. Бракеражная комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ним полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ.

4.4. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены Комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5. Содержание и формы работы комиссии

5.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке ДОУ, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Комиссия каждый день приходит на снятие бракеражной пробы за 10 минут до начала раздачи готовой пищи. Присутствие членов комиссии в помещении пищеблока допускается только в специальной одежде.

5.2. Бракеражная оценка приготовленной пищи выполняется органолептически – члены комиссии используют зрение, вкус, обоняние, осязание, чтобы определить качество продуктов.

5.3. Предварительно Комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню- требование должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи кладовщика, шеф- повара и медицинской сестры (при наличии) Медицинской организации, обеспечивающей медицинское обслуживание воспитанников.

5.4. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Все члены должны оценить состав и органолептические свойства проверяемого блюда. 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.

5.5. В процессе бракеража проверяется корректность закладки продуктов, соответствие порционного веса блюд, данным, указанным в меню.

5.6. По окончании дегустации Комиссией выставляется оценка в отношении блюда и принимается решение о его допуске к выдаче. Результаты проверки фиксируются в Журнале бракеража готовой пищевой продукции за подписью каждого из членов Комиссии. При возникновении разногласий по оценке и допуску блюда окончательное решение принимает председатель комиссии.

5.7. ДОУ имеет бракеражные журналы:

- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

Журналы являются документом строгой отчетности и оформляются соответствующим образом - прошнурованы, пронумерованы и скреплены печатью: журнал бракеража готовой пищевой продукции хранится в медицинском кабинете.

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции хранится на складе и заполняется кладовщиком по мере поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов.



5.8. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность (Приложение 2).

5.9. Оценка «технология не нарушена, разрешено» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

5.10. Оценка «технология нарушена» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим 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.

Такое блюдо не допускается к раздаче, комиссия ставит свои подписи под записью «технология нарушена, к раздаче неразрешено». Блюдо не может быть выдано без снятия пробы.

5.11. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал сразу после снятия пробу и оформляется подписями всех членов Комиссии. Не допускается ведение журнала до снятия пробы.

5.12. Оценка качества блюд «технология нарушена, к раздаче неразрешено», данная Комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании в присутствии заведующего ДООУ. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей в порядке и в случаях, которые установлены действующим законодательством РФ.

5.13. Комиссия периодически определяет фактический выход одной порции блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается 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.

5.14. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания 10 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).

(Приложение 3).

6. Оценка качества питания в ДООУ

6.1. Методика органолептической оценки пищи.

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

6.1.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, молочнокислый, гнилостный, кормовой, ароматный, пряный и т.д. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

6.1.4. 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.

6.2. Органолептическая оценка первых блюд.



6.2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется 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 загрязненности.

6.2.2. 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).

6.2.3. 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.

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

6.2.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, не 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.

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

6.3. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

6.3.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют 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.

6.3.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

6.3.5. 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.

6.3.6. 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.

6.3.7. 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 вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.



7. Оценка организации питания в детском саду

7.1 Результаты текущих проверок бракеражной комиссии отражаются в журналах: бракеража готовой пищевой продукции, бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

7.2. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

8. Заключительные положения

8.1. Администрация ДОУ при установлении выплат стимулирующего характера вправе учитывать данные критерии оценки в организации питания дошкольников.

8.2. Администрация ДОУ обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных членами Комиссии.

Приложение №1 к Положению о бракеражной комиссии

План работы бракеражной комиссии

Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
Контроль санитарного состояния автотранспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
Отслеживание составления меню- требования в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	Постоянно	Члены комиссии в присутствии кладовщика
Определение фактического выхода одной порции блюда	1 раз в квартал	Члены комиссии
Проверка документов, подтверждающих качество пищевой продукции и дату производства, предписывающие условия и сроки использования и хранения	Постоянно	Члены комиссии



Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Члены комиссии
Работа с родителями (на родительских собраниях)	1 раз в год	Члены комиссии
Отчет на совещаниях при заведующем о проделанной работе комиссии	Ноябрь, май	Члены комиссии

Приложение №2 к Положению о бракеражной комиссии

Признаки доброкачественности основных продуктов, используемых в детском питании

Мясо

Свежее мясо красного цвета, жир мягкий, часто окрашенный в ярко-красный цвет, костный мозг заполняет всю трубчатую часть, не отстает от краев кости. На разрезе мясо плотное, упругое, образующаяся при надавливании ямка быстро выравнивается. Запах свежего мяса – мясной, свойственный данному виду животного.

Замороженное мясо имеет ровную покрытую инеем, на которой от прикосновения пальцев остается пятно красного цвета. Поверхность разреза розовато-сероватого цвета. Жир имеет белый или светло-желтый цвет. Сухожилия плотные, белого цвета, иногда с серовато-желтым оттенком.

Оттаявшее мясо имеет сильно влажную поверхность разреза (не липкую!), с мяса стекает прозрачный мясной сок красного цвета. Консистенция неэластичная, образующаяся при надавливании ямка не выравнивается. Запах характерный для каждого вида мяса.

Доброкачественность мороженого и охлажденного мяса определяют с помощью подогретого стального ножа, который вводят в толщу мяса и выявляют характер запаха мясного сока, остающегося на ноже.

Свежесть мяса можно установить и пробной варкой — небольшой кусочек мяса варят в кастрюле под крышкой и определяют запах выделяющегося при варке пара. Бульон при этом должен быть прозрачным, блестки жира — светлыми. При обнаружении кислого или гнилостного запаха мясо использовать нельзя.

Рыба

У свежей рыбы чешуя гладкая, блестящая, плотно прилегает к телу, жабры ярко-красного или розового цвета, глаза выпуклые, прозрачные. Мясо плотное, упругое, с трудом отделяется от костей, при нажатии пальцем ямка не образуется, а если и образуется, то быстро и полностью исчезает. Тушка рыбы, брошенная в воду, быстро тонет. Запах свежей рыбы чистый, специфический, не гнилостный.

У мороженой доброкачественной рыбы чешуя плотно прилегает к телу, гладкая, глаза выпуклые или на уровне орбит, мясо после оттаивания плотное, не отстает от костей, запах свойственный данному виду рыбы, без посторонних примесей.

У несвежей рыбы мутные ввалившиеся глаза, чешуя без блеска, покрыта мутной липкой слизью, живот часто бывает вздутым, анальное отверстие выпячено, жабры желтоватого и грязно-серого цвета, сухие или влажные, с выделением дурно пахнущий жидкости бурого



цвета. Мясо дряблое, легко отстает от костей. На поверхности часто появляются ржавые пятна, возникающие при окислении жира кислородом воздуха.

У вторично замороженной рыбы отмечается тусклая поверхность, глубоко ввалившиеся глаза, измененный цвет мяса на разрезе. Такую рыбу использовать в пищу нельзя.

Для определения доброкачественности рыбы, особенно замороженной, используют пробу с ножом (нагретый в кипящей воде нож вводится в мышцу позади головы и определяется характер запаха). Применяется также пробная варка (кусочек рыбы или вынутые жабры варят в небольшом количестве воды и определяют характер запаха, выделяющегося при варке пара).

Молоко и молочные продукты

Свежее молоко белого цвета со слегка желтоватым оттенком (для обезжиренного молока характерен белый цвет со слабо синеватым оттенком), запах и вкус приятный, слегка сладковатый. Доброкачественное молоко не должно иметь осадка, посторонних примесей, несвойственных привкусов и запахов.

Творог имеет белый или слабо-желтый цвет, равномерный по всей массе, однородную нежную консистенцию, вкус и запах кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. В детских учреждениях использование творога разрешается только после термической обработки.

Сметана должна иметь густую однородную консистенцию без крупинок белка и жира, цвет белый или слабо-желтый, характерный для себя вкус и запах, небольшую кислотность.

Сметана в детских учреждениях всегда используется после термической обработки.

Сливочное масло имеет белый или светло-желтый цвет равномерный по всей массе, чистый характерный запах и вкус, без посторонних примесей. Перед выдачей сливочное масло зачищается от желтого края, представляющего собой продукты окисления жира. Счищенный слой масла в пищу для детей не употребляется даже в случае его перетопки.

Яйца

В детских учреждениях разрешено использовать только куриные яйца. Свежесть яиц устанавливается путем просвечивания их через овоскоп или просмотром на свету через картонную трубку. Можно использовать и такой способ, как погружение яйца в раствор соли (20 г соли на 1 л воды). При этом свежие яйца в растворе соли тонут, а усохшие, длительно хранящиеся всплывают.

Приложение №3 к Положению о бракеражной комиссии

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИЗМЕРЕНИЮ ОБЪЁМА БЛЮД

1. Объем первых блюд устанавливается на основании ёмкости кастрюли или котла и числа заказанных порций.
2. Масса вторых блюд (каши, пудинги и т.д.) определяется путем взвешивания всех порций в общей посуде с вычетом тары и учетом числа порций.
3. Из порционных блюд (котлеты, биточки, мясо птицы и т.д.) взвешивается 10 порций вместе и выборочно 2-3 порции, устанавливается средняя масса одной порции.
4. Отклонения от нормы в одной порции не должны превышать + 3% , но масса 10 порций должна соответствовать норме.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД

- **Оценка «технология не нарушена, разрешено»** дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые приготовлены в соответствии с технологией,



соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

- **Оценка «технология нарушена»** дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим 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.

Такое блюдо не допускается к раздаче, комиссия ставит свои подписи под записью «технология нарушена, к раздаче неразрешено». Блюдо не может быть выдано без снятия пробы.

Идентификатор документа 0c033304-08bb-4d64-a09c-49a30a7bd62f

Документ подписан и передан через оператора ЭДО АО «ПФ «СКБ Контур»

	Владелец сертификата: организация, сотрудник	Сертификат: серийный номер, период действия	Дата и время подписания
Подписи отправителя:	 Минина Людмила Геннадьевна	51CAB94AAB57253E41DD2B6016B690A5D 6B219EB с 16.11.2020 10:25 по 16.02.2022 10:25 GMT+03:00	04.02.2022 06:39 GMT+03:00 Подпись соответствует файлу документа
Подписи получателя:	 Минина Людмила Геннадьевна	51CAB94AAB57253E41DD2B6016B690A5D 6B219EB с 16.11.2020 10:25 по 16.02.2022 10:25 GMT+03:00	04.02.2022 06:41 GMT+03:00 Подпись соответствует файлу документа