

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД НОЯБРЬСК**  
**муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение**  
**«Умка»**  
**муниципального образования город Ноябрьск**

629811 Россия , ЯНАО, г.Ноябрьск, ул.Транспортная, д. 2 а

т.342640,342641

ОКПО 13517012 ,ОГРН 1028900708814

ИНН/ КПП 8905030574/ 890501001

E-mail: mdou.umka @ mail. Ru

---

**П Р И К А З**

**29.12.2022 № 351-од**  
**Об утверждении Положения о бракеражной комиссии**

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» приказываю:

1. Утвердить Положения о бракеражной комиссии (Приложение 1);
2. Утвердить план работы комиссии (Приложение 2);
3. Утвердить форму журнала бракеража готовой продукции (Приложение 3);
4. Делопроизводителю Филонец Л.Н. довести данный приказ до сведения бракеражной комиссии под подпись;
5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

**Заведующий**

**С.В. Клепикова**

С приказом ознакомлены:

\_\_\_\_\_ Примакова А.Е. –технолог;  
\_\_\_\_\_ Гусейнова С.Х. – старшая медицинская сестра;  
\_\_\_\_\_ Потапенко Ю.А. – шеф-повар

## **ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии МАДОУ «Умка»**

1.1. Основываясь на принципах единонаучания и коллегиальности управления автономным учреждением, в соответствии с Уставом МАДОУ «Умка» в целях осуществления контроля организации питания воспитанников, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в учреждении создается и действует бракеражная комиссия.

Все блюда и кулинарные изделия, изготавляемые на пищеблоке, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

1.2. Бракеражная комиссия создается приказом директора МАДОУ «Умка» в начале учебного года.

1.3. Бракеражная комиссия состоит из четырех человек. В состав комиссии входят:

- технолог;
- шеф-повар;
- старшая медицинская сестра.

1.4. Полномочия комиссии:

### **Бракеражная комиссия:**

- 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 следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

1.5. Бракеражная комиссия определяет контроль доброкачественности готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.6. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. Выдача готовой продукции проводится только после проведения приемочного контроля (снятия пробы) бракеражной комиссией и записи в журнале бракеража готовой кулинарной продукции (бракеражном журнале) результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с раздачи.

1.7. Форма журнала бракеража готовой кулинарной продукции утверждена санитарными правилами и нормами (СанПиН). Журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью и хранится на пищеблоке.

1.8. Лица, проводящие органолептическую проверку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

1.9. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

1.10. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме;

холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и даты отбора. Контроль правильности отбора и хранения сухой пробы осуществляют ответственное лицо, прошедшее инструктаж.

1.11. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая сухое меню.

## **2. Методика органолептической оценки пищи**

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

2.2. 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.

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

2.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая пробы не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

## **3. Органолептическая проверка первых блюд.**

3.1. 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.

3.2. 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.)

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

3.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц. Суп-пюре 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. Наличие постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, не свойственной 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, резкой кислотностью, пересолом и др.

## **4. Органолептическая оценка вторых блюд**

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

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

4.3. 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 признаков, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

4.4. Макаронные 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.

4.5. 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. При подозрении на несоответствие рецептуре блюдо направляется на анализ в лабораторию.

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные коренья, 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 привкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно – ее усвоение.

4.7. 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 ее вида, с хорошо выраженным вкусом 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.

## **5. Критерии оценки качества блюд**

5.1. Для определения веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 – 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд, и изделий – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

5.2. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий проводится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки:

5.2.1. «Блюдо соответствует требованиям», если:

- блюдо приготовлено в соответствии с технологией, соответствует утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями, - отлично;
- имеются незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.) – хорошо;
- изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества блюда, которые можно исправить, блюдо имеет отклонения от требований кулинарии. Но пригодно для употребления
- удовлетворительно;

5.2.2. «Блюдо не соответствует требованиям», если:

- изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить, блюдо имеет следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие не свойственную консистенцию или другие признаки, порчающие блюда и изделия, - неудовлетворительно (брак). **К раздаче не допускается, требуется замена блюда.**

5.3. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий. Привлекаются к материальной и другой ответственности.

**ПЛАН РАБОТЫ**  
**бракеражной комиссии МАДОУ «Умка»**  
**на 2023-2024 учебный год**

<b>№ п/п</b>	<b>Мероприятия</b>	<b>Сроки выполнения</b>	<b>Ответственный</b>
1	Проведение организационных совещаний	1 раз в квартал	Председатель комиссии
2	Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
3	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	ежедневно	Члены комиссии
4	Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в неделю	Члены комиссии в присутствии кладовщика
5	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1 – 2 раза в неделю	Члены комиссии
6	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	постоянно	Член комиссии (медицинский работник либо председатель)
7	Разъяснительная работа с педагогами	2 раза в год	Председатель комиссии, медицинский работник
8	Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
9	Отчет на собрании трудового коллектива ДОУ	1 раз в год	Председатель комиссии

# Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

Начат: \_\_\_\_\_  
Закончен: \_\_\_\_\_

Срок хранения 1 год со дня замены  
Ответственное лицо, место хранения –технолог, пищеблок  
Примечание:  
\*указывают факты запрещения к реализации готовой продукции



