ПРИНЯТО
На Общем собрании работников МБДОУ г.Керчи РК «Детский сад комбинированного вида № 55 «Хрусталик»

Протокол № 07

от «28» февраля 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ г.Керчи РК «Детский сад комбинированного вида № 55 «Хрусталик»
Н.Е.Золотарева

Введено в действие приказом
от «03» марта 2025 г № 59

Положение
о бракеражной комиссии
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения города Керчи Республики Крым «Детский сад комбинированного вида № 55 «Хрусталик»

1.ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.11.2012 г. (с изменениями от 2 июля 2021 года), санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Методическими рекомендациями к организации общественного питания населения (МР 2.3.6.0233-21) (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 2 марта 2021 г.), Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "санитарно эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", ГОСТ 31986-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания», Уставом школы и другими нормативно-правовыми актами Российской Федерации, Республики Крым и муниципального образования город Керчь, регламентирующих деятельность и организацию питания в общеобразовательных организациях. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего ежегодно на начало учебного года.

1.2 Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением и осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на готовые блюда и

кулинарные изделия. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд воспитанников, направить их на доработку или переработку.

Бракеражный журнал ведется в электронном варианте, на отдельных листах, которые в конце месяца прошиваются, должен быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью; хранится бракеражный журнал в медицинском кабинете. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, члены бракеражной комиссии и повар, приготовляющий продукцию. Оформление журнала ведется в соответствии с Приложением N 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

1.3. Комиссия состоит не менее чем из 3-х человек. В состав бракеражной комиссии входят:

- представители администрации (заведующий - председатель Комиссии, его заместитель, председатель первичной профсоюзной организации),
- медицинская сестра
- диетическая сестра,
- кладовщик,
- повар
- иные лица - (*при наличии медицинской книжки, знаний критериев оценки качества блюд и не имеющих ограничений по медицинским показаниям)***.**

Отсутствие отдельных членов комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций комиссии достаточно не менее трех ее членов. Председатель комиссии является ее полноправным членом. В случае равенства голосов при голосовании в комиссии голос председателя является решающим.

1.4. При назначении комиссии соблюдается принцип ежегодного обновления ее состава. Члены комиссии работают на безвозмездной основе с целью создания условий, гарантирующих охрану и укрепление здоровья обучающихся

1.5. Полномочия комиссии. Бракеражная детского сада:

- 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 детей 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.

4.2 Члены комиссии обязаны:

- ежедневно являться на бракераж готовой пищевой продукции за 20 минут до начала раздачи;

-добросовестно выполнять возложенные функции: отбирать пробы готовой пищевой продукции; проводить контрольное взвешивание и органолептическую оценку;

-выносить одно из трех обоснованных решений: допустить к раздаче, направить на доработку, отправить в брак;

-ознакомиться с меню, таблицами выхода и состава продукции, изучить технологические карты приготовления пищи, качество которой оценивается;

-своевременно сообщить руководству детского сада о проблемах здоровья, которые препятствуют осуществлению возложенных на них функций;

-осуществлять свои функции в специально выдаваемой одежде: халате, шапочке, перчатках и обуви;

-перед тем как приступить к своим обязанностям, вымыть руки и надеть чистую одежду;

-присутствовать на совещании при заведующем по вопросам расследования причин брака готовой пищевой продукции;

-фиксировать результаты бракеража в учетных документах: в журнале бракеража готовой продукции и акте (при выявлении брака).

II. 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, её цвет.

2.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется до пробы и при глотании пищи после прожевывания. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

2.3.Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре подачи блюд.

Ш. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПЕРВЫХ БЛЮД

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

3.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её 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 изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок

3.4. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, 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.

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

3.6.

IV. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ВТОРЫХ БЛЮД

4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся 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 зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

4.4. Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки.

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 несоответствии 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 пассированные 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. У плохо приготовленного соуса - горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её 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. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей.

V КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД

5.1 «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.
«Хорошо» - блюдо приготовлено с незначительными изменениями в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и качества и которые можно исправить
«Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить,
«Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.
Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал, который ведется в электронном варианте, ставятся подписи всех членов комиссии.
5.2.Оценка бракеражной комиссии или других проверяющих лиц обсуждается на совещании при заведующем. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд кулинарных изделий, привлекаются к ответственности.

VI ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

6.1. Настоящее положение является локальным нормативным актом, принимается на общем собрании трудового коллектива и вводится в действие приказом заведующего
6.2. Все изменения и дополнения, вносимые в данное Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.
6.3. Положение принимается на неопределенный срок.
6.4. После принятия Положения в новой редакции, предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 807600919533452876169953574994103051954810975 43

Владелец Золотарева Наталия Евгеньевна

Действителен С 09.04.2025 по 09.04.2026