

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 20 г. Йошкар-Олы «Дюймовочка»**

УТВЕРЖДЕНО  
приказом и.о.заведующего МБДОУ  
«Детский сад № 20 «Дюймовочка»  
от 10.01.2022 г. № 1/2

**Положение о бракеражной комиссии Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 20 г. Йошкар-Олы «Дюймовочка»**

## 1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано для Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 20 г. Йошкар-Олы «Дюймовочка» (далее – образовательная организация) в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. №32.

1.2. Настоящее положение определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности комиссии.

## 2 Основные задачи бракеражной комиссии

2.1. Комиссия создается с целью осуществления постоянного контроля качества пищевой продукции, приготовленной на пищеблоке детского сада.

2.2. Задачи создания и деятельности комиссии:

– контроль массы всех пищевых продуктов (штучных изделий, полуфабрикатов, порционных блюд, продукции к блюдам);

– органолептическая оценка всей готовой пищевой продукции (состав, вкус, температура, запах, внешний вид, готовность).

## 3. Порядок формирования комиссии

3.1. Комиссия является постоянно действующим органом и создается приказом заведующего в начале каждого учебного или календарного года:

3.2 Комиссия состоит из 3-х членов

-заведующий(председатель комиссии)

-медицинская сестра

-шеф-повар

3.3. В случае отсутствия кого-либо из членов комиссии бракераж имеют право провести другие работники образовательной организации, указанные в приказе заведующего.

## 4. Полномочия бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия:

4.1. Осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.

4.2. Проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил и условий их хранения.

- 4.3. Следит ежедневно за правильностью составления меню – раскладок.
- 4.4. Контролирует организацию работы на пищеблоке.
- 4.5. Осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи.
- 4.6. Проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах.
- 4.7. Следит и контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока.
- 4.8. Периодически присутствует при закладке основных продуктов в котел, проверяет выход блюд.
- 4.9. Проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определение ее цвета и запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.
- 4.10. Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему реализованных порций по количеству детей.
- 4.11. Принимает участие в списании неостребованных порций, в связи с отсутствием детей, в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд.
- 4.12. Участвует в уменьшении выхода блюд в связи с приходом большего количества детей.
- 4.13. Составляет соответствующие акты по результатам выполненной работы.

## **5. Методика органолептической оценки пищи.**

5.1. Комиссия ежедневно проводит бракеражную пробу за 20-30 минут до начала раздачи пищи. Комиссия знакомится с меню-требованием: в нём должны быть проставлены дата, количество детей и сотрудников, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи медсестры, кладовщика, повара.

5.2. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Начинают бракераж 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.

5.3. Оценка качества пищи заносится в бракеражный журнал готовой продукции, до начала ее реализации. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения. Хранится журнал на пищеблоке.

Журнал может вестись в электронном виде: он распечатывается, подшивается в папку, по окончании каждого месяца листы прошнуровываются, пронумеровываются и скрепляются печатью.

5.4. Органолептическая оценка дается на каждое блюда отдельно: готовность и доброкачественность.

5.5. При положительной органолептической оценке на доброкачественность и готовность, Комиссия разрешает блюдо к выдаче.

5.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал после пробы и оформляется подписями 3 членов Комиссии. Не допускается ведение журнала до снятия пробы.

5.7. При выявлении нарушения технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения замечаний.

5.8. Масса приготовленных блюд должна соответствовать выходу блюда указанному в меню.

5.9. Комиссия также проверяет наличие суточной пробы. Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

## **6. Критерии оценки качества.**

6.1. Для определения правильности веса штучных готовых изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путем взвешивания порций, отпущенных потребителю.

6.2. Оценка качества готовых блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям, вкусу, запаху, внешнему виду, цвету и консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям – «отлично», «хорошо», «неудовлетворительно» (брак).

6.3. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

6.4. «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

6.5. «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

6.6. «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда, невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

6.7. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на административном совещании и на общем собрании работников.

6.8. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале, установленной формы и оформляется подписями всех членов комиссии. Результаты 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.

6.9. Оценка качества пищи заносится в бракеражный журнал, до начала ее реализации.

## **7. Ответственность.**

За качество и безопасность пищи несут ответственность:

- заведующий
- шеф-повар
- непосредственный изготовитель продукции.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении пищи привлекаются к материальной и другим видам ответственности, установленным законодательством РФ.

Настоящее Положение принято на общем собрании трудового коллектива МБДОУ «Детский сад № 20 «Дюймовочка» 10 января 2022года, протокол № 1.

МБДОУ "ДЕТСКИЙ САД № 20 "ДЮЙМОВЧКА", Земскова Наталья Рифатовна, Исполняющий обязанности заведующего  
23.03.2022 16:34 (MSK), Сертификат № 3BBFF50073AD82AC434F04C013C0EC0C