

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад №21 «Рябинушка» с. Семёновка»**

УТВЕРЖДЕНО

Приказом заведующего МБДОУ  
«Детский сад №21 «Рябинушка»  
№ 75/1-5 от 29.12.2020

**ПОЛОЖЕНИЕ  
О бракеражной комиссии и бракераже пищи  
МБДОУ «Детский сад №21 «Рябинушка»**

**1. Общие положения.**

1.1. Настоящее Положение разработано для Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения №21 «Рябинушка» (далее — образовательная организация), основываясь на принципах единоначалия и коллегиального управления образовательной организацией.

Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в образовательной организации подлежат обязательному бракеражу перед раздачей детям и сотрудникам.

1.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи производится в присутствии непосредственного производителя продукции, который является контролируемым звеном, но участия в оценке изготавливаемой им пищи не принимает. Бракераж пищи проводится до начала отпуска ее на каждую вновь приготовленную партию.

1.3. Бракеражная комиссия в своей работе руководствуется нормативными документами, сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий, ГОСТами, ТУ и ТИ, настоящим положением.

1.4. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

**2. Основная задача бракеражной комиссии.**

Обеспечение выпуска доброкачественной продукции, отвечающей по своим требованиям документации (ГОСТам).

Контроль за соблюдением последовательности и правильности установленных требований на всех стадиях процесса производства продукции,

Контроль за соблюдением приготовления пищи.

Оценка органолептических свойств приготовленной пищи и готовности блюда.

**3. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав.**

3.1. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего в начале каждого учебного года или календарного. Состав Комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе заведующего.

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

- заведующий (председатель комиссии)
- медицинская сестра;
- Шеф-повар.

3.3. В необходимых условиях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники образовательного учреждения, указанные в приказе заведующего, а также приглашенные специалисты, эксперты, а также специалисты управления образования.

3.4. Деятельность Комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующим образовательной организации.

#### **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 невостребованных 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 перемашав 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 блюдо 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.

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

- Осмотром определяют внешний вид пищи.
- Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочно-кислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
- 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; вкусовые пробы не проводятся в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

### **5.10 Органолептическая оценка первых блюд.**

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

5.10.2. 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).

5.10.3. 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.

5.10.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц.

5.10.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет 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.

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

### **5.11. Органолептическая оценка вторых блюд.**

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

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

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

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

5.11.5. 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.

5.11.6. 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. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение.

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

#### **6. Критерии оценки качества.**

6.1. 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).

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

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

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

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

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

6.7. 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.

6.8. Оценка качества пищи заносится в бракеражный журнал, до начала ее реализации. При нарушении технологии приготовления пищи отправляется на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

6.9. Бракеражный журнал хранится на пищеблоке у шеф-повара.

#### **7. Контроль.**

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.

#### **8. 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.

Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.