

Принято:  
педагогическим советом  
МБДОУ – детский сад № 24 «Яблонька»  
Протокол № 1  
от « 01 » 09 2016г.



Председателем педагогической комиссии  
И.И. Годакова



## ПОЛОЖЕНИЕ «О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ» МБДОУ-ДЕТСКИЙ САД № 24 «Яблонька»

### 1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН, сборниками рецептур, технологическими картами.

### 2. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав

2.1. Бракеражная комиссия создаётся для оказания помощи руководителю, в целях строгого контроля за качеством питания детей дошкольного возраста, сотрудников, а также для совместной работы по повышению качества готовой продукции и снижению риска инфекционных заболеваний у детей.

2.2. Бракеражная комиссия создаётся общим собранием трудового коллектива (Советом при руководителе) МБДОУ. Состав комиссии и сроки её полномочий утверждаются приказом руководителя МБДОУ.

2.3. Бракеражная комиссия состоит из 3 человек:

Председатель комиссии – заведующий МБДОУ;

Члены комиссии – старшая медсестра

- завхоз.

### 3. Деятельность комиссии

Согласовано  
Председатель ПК

Утверждаю  
Заведующая

МБДОУ – ДЕТСКИЙ САД № 24 «Яблонька»  
\_\_\_\_\_/Гоцакова И.И./  
" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2016г.

МБДОУ – ДЕТСКИЙ САД  
№ 24 «Яблонька»  
\_\_\_\_\_/Т.М.Подвойская/  
" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2016г.

## **Положение о бракеражной комиссии МБДОУ – д/с № 24 «Яблонька».**

К приказу № 35 от 03.08.2015г. «О создании бракеражной комиссии»

### **1. Общие положения.**

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления муниципальным бюджетным дошкольным образовательным учреждением – детский сад № 24 «Яблонька» (далее именуемое ДОУ), а также в соответствии с уставом ДОУ, в целях осуществления контроля за правильной организацией питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ создается и действует бракеражная комиссия.

### **2. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав.**

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего ДОУ, где оговариваются состав комиссии и срок ее полномочий.

2.2. Состав бракеражной комиссии:

- председатель комиссии: заведующий ДОУ Подвойская Т.М.;
- члены комиссии: дежурная медицинская сестра – Савченко Н.Е.  
Завхоз-Кашенок Е.И. ;

- шеф-повар-Сычева В.С..

2.3. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники ДОУ, приглашенные специалисты.

2.4. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующим ДОУ.

### **3. Полномочия бракеражной комиссии.**

3.1. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке, и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;
- следит ежедневно за правильностью составления меню раскладок и меню - требования;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в

основных пищевых веществах;

- контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;

- периодически присутствует при закладке продуктов в котел, проверяет выход блюд;

- проверяет органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. путём порционной пробы;

- проверяет соответствие объемов приготовленной пищи объемам разовых порций и количеству детей.

#### **4. Оценка качества питания.**

4.1. Методика органолептической оценки пищи.

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

4.1.2. 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.

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

4.1.4. 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.

4.2. Органолептическая оценка первых блюд.

4.2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в порционном количестве на тарелку. Отмечается 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.

4.2.2. 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 продуктов).

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

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

4.2.5. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

4.3. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

4.3.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют так же их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

4.3.4. 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.

4.3.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид и 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.

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

4.3.7. 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.

4.4. Критерии оценки качества блюд.

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

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

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

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

## **5. Оценка организации питания.**

5.1. Результат проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления, каких-либо нарушений, замечаний, бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией заносятся в бракеражный журнал.

5.3. Заведующий при премировании вправе учитывать данные критерии оценки в организации питания дошкольников.

## **6. Действие положения о бракеражной комиссии в ДООУ и его сроки.**

6.1. Данное положение вводится в действие с «01» сентября 2016 года.

6.2. В данное положение могут вноситься изменения и дополнения в соответствии с действующим законодательством.

6.3. Положение разработано заведующей детским садом № 24 «Яблонька» Т.М.Подвойской.

6.4. Срок действия Положения: до замены новым.

Заведующая МБДОУ – д/с № 24  
«Яблонька»

/Т.М.Подвойская/

С настоящим положением ознакомлены:

1. \_\_\_\_\_ / Н.Е.Савченко /

2. \_\_\_\_\_ / Е.И.Кашенок /

3. \_\_\_\_\_ / В.С.Сычева /