



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о бракеражной комиссии**  
**Муниципального бюджетного дошкольного образовательного**  
**учреждения детский сад № 1 «Ромашка»**  
**муниципального района Давлекановский район Республики Башкортостан**

**I. Общие положения**

1.1. Настоящее положение разработано для Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 1 «Ромашка» муниципального района Давлекановский район Республики Башкортостан (Далее — Учреждение) направлено на реализацию санитарно-эпидемиологических правил и нормативов «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных учреждениях» СанПиН 2.4.1.3049-13.

1.2. Положение призвано проводить ежедневный контроль за доброкачеством готовой пищи.

1.3. Контроль за доброкачеством пищи заключается в проведении бракеража готовой продукции, который проводится органолептическим методом с записью в бракеражном журнале.

1.4. Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся заведующим Учреждением.

1.5. Срок данного положения не ограничен. Данное положение действует до принятия нового.

**II. Основные задачи бракеражной комиссии**

2.1. Основной задачей бракеражной комиссии является обеспечение выпуска высококачественной продукции, отвечающей по своим свойствам требованиям действующей документации, а также обеспечение соблюдения последовательности и правильности, установленных требований на всех стадиях процесса производства продукции.

**III. Функции контрольной деятельности**

3.1. На бракеражную комиссию возлагаются следующие функции:

- осуществлять контроль за приготовлением пищи и закладки продуктов;
- утверждать картотеку блюд и вносить изменения в технологические карты;
- составлять акты качества продукции.

**IV. Порядок создания бракеражной комиссии**

4.1. Бракеражная комиссия создается из числа сотрудников Учреждения ежегодно приказом заведующего Учреждением.

4.2. Бракеражная комиссия осуществляет проверку каждой партии готовых блюд и изделий, напитков и полуфабрикатов до начала реализации.

4.3. Бракераж пищи проходит в присутствии непосредственного изготовителя продукции (повара), который является контролируемым звеном, но участие в оценке приготовленной им пищи не принимает.

4.4. При контроле качества готовой продукции, бракеражная комиссия должна обращать внимание на соответствие проводимой холодной обработки сырья с учетом требований действующей нормативно-технологической документации, соблюдение в соответ-

ствие с требованиями сборника рецептур, технологических карт норм закладки сырья, правильности ведения технологического процесса (температуры и времени последовательности процессов тепловой обработки).

4.5. Бракеражная комиссия определяет фактический вес штучных изделий, проводит органолептическую оценку готовой пищи, вносит предложения об улучшении вкуса блюд.

4.6. Все блюда и кулинарные изделия подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

4.7. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

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

## **V. Методика органолептической оценки пищи**

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

5.2. Определяют запах пищи. Лучше всего 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.

5.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при той температуре, при которой употребляется блюдо.

5.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности:

- из сырых продуктов пробуются только те, которые применяют 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.

5.5. Консистенция пищи определяется при помощи органов осязания. Наибольшей чувствительностью обладают кончики пальцев, язык, небо, зубы. Определяют такие показатели, как жесткость, сочность, нежность, вкус, клейкость, маслянистость, рассыпчатость и другое.

5.6. Вкус пищи определяется также при характерной для нее температуре. Наибольшей чувствительностью к сладкому и соленому обладает кончик языка, к горькому – область его корня, к кислому – края.

5.7. Органолептическая оценка первых блюд:

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

5.7.2. 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).

5.7.3. 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.

5.7.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непотертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственности, пересола.

5.7.5. 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.

7.7.6. В Учреждении не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом.

5.8. Органолептическая оценка вторых блюд:

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

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

5.8.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию.

5.8.4. В рассыпчатых кашах 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-требованию, что позволяет выявить недовложение.

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

5.8.6. Биточки или котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

5.8.7. 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.

5.8.8. При подозрении на несоответствие рецептуре, блюдо направляется на анализ в лабораторию.

5.8.9. 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.

5.8.10. 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 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.

## **VI. Лабораторный контроль за качеством готовой пищи**

6.1. Лабораторные исследования проводятся систематически Роспотребнадзором с целью проверки рационов питания детей на калорийность и полноту вложения основных пищевых веществ и витамина С.

6.2. Для лабораторного исследования, как правило, отбирается одна из частей суточного рациона (обычно обед). Однако периодически может быть проведена проверка всего суточного рациона детей.

6.3. Пробы отбираются непосредственно в группе со стола в момент раздачи пищи детям. Отбор проб должен проводиться в присутствии лица, ответственного за питание (заведующего Учреждением, старшей медицинской сестры, воспитателя) При необходимости (проверка работы повара, выяснение причин отклонений в калорийности питания и др.) отбор проб может быть произведен одновременно и из котла, на кухне.

6.4. Важно соблюдать правильную методику взятия пробы. Первое блюдо необходимо тщательно перемешать в котле, отобрать в отдельную кастрюлю 5-10 порций, затем еще раз перемешать и взять из этого количества порцию по выходу согласно меню-требованию.

6.5. Вторые блюда из мяса, птицы, рыбы, творога в количестве 5-10 порций взвешивают и определяют средний вес одной порции, затем для анализа отбирают одно изделие.

6.6. Гарнир отбирают по весу, обращая внимание на тщательное перемешивание.

6.7. Соус берется отдельно согласно выходу.

6.8. На отобранные для анализа блюда выписывают меню-требование (на каждое блюдо в отдельности) для сравнения этих данных с результатами лабораторного исследования.

6.9. Для витаминизированных блюд указываются количество введенной аскорбиновой кислоты на одну порцию и время витаминизации.

6.10. Результаты анализа при правильной постановке работы в Учреждении должны совпадать с результатами расчетов химического состава рациона по количеству израсходованных продуктов. При этом расхождения допускаются в пределах +, - 10 %.

## **VII. Ответственность**

7.1. Члены бракеражной комиссии несут ответственность за поступающей пищевой продукцией в Учреждение.

7.2. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной ответственности.

## **VIII. Делопроизводство**

8.1. В пищеблоке должен иметься бракеражный журнал, пронумерованный, прошнурованный и скрепленный печатью и подписью заведующего Учреждением.

8.2. В бракеражном журнале записывается: порядковый номер партии блюд, наименование блюд, время изготовления и проведения бракеража пищи; конкретные замечания по качеству продукции; оценка блюд в баллах; фамилия, имя, отчество повара, приготовившего блюдо.

8.3. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала реализации по пятибалльной системе.

8.4. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, консистенции. В зависимости от этих показателей дают оценки изделиям: отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно (брак).

8.4.1. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям предусмотренным требованиям.

8.4.2. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.).

8.4.3. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для использования без переработки.

8.4.4. Оценка «неудовлетворительно» (брак) дается изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

8.5. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в бракеражный журнал и оформляется подписями всех членов комиссии.

8.6. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно» данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждаются на производственных совещаниях.

Рассмотрено на  
общем собрании трудового коллектива  
МБДОУ д/с № 1 «Ромашка»  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Протокол № \_\_\_\_\_