

Принято

На общем собрании трудового  
коллектива  
Протокол № б/н от 18.01.2023  
г.

Утверждаю

Приказ № 9 от 18.01.2023 г.  
Директор ООО «Дошкольная  
группа «Маленький гений»



Е.В. Максимова

## **ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

**Общества с ограниченной ответственностью  
«Дошкольная группа «Маленький гений»**

## **1 . Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», на основании договора на оказании услуг по организации горячего питания воспитанников.

1.2. Бракеражная комиссия – комиссия, действующая с целью осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемой готовой продукции и соблюдением санитарно-гигиенических требований при раздаче пищи в ООО «ДГ «Маленький гений» (далее-организация).

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется ст.37 п.1 Федерального законом «Об образовании в РФ » от 21.12.2012 № 273-ФЗ, санитарно-эпидемиологическими требованиями и нормами, программой организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;

1.4. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией организации и организатором питания, с которым заключен контракт на оказание услуг по организации питания в организации.

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

2.1. Бракеражная комиссия создается на общем собрании коллектива организации. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора сроком на один год.

2.2. Представители бракеражной комиссии отчитываются о проделанной работе не реже одного раза в год на общем собрании коллектива организации. В случае признания их деятельности неудовлетворительной собрание вправе отозвать их из состава комиссии и выдвинуть в его состав новых представителей.

2.3. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с планом работы, который принимается на заседании комиссии.

2.4. Бракеражная комиссия состоит из 3-4 членов. В состав комиссии входят: старший воспитатель, воспитатель, помощники воспитателя.

### **3. Функции комиссии**

3.1. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при разгрузке продуктов питания;
- ежедневно следит за соблюдением основного меню;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.; (согласно приложению 1)
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- контролируют работу ответственного за отбор суточной пробы всех готовых блюд, соблюдая правила, установленные СанПиН: Пробы отбирают прокипяченными или стерильными столовыми приборами в посуду, которая также прошла кипячение или простерилизована и имеет плотно закручивающуюся крышку; Каждое блюдо необходимо положить в отдельную тару и хранить не менее 48 часов при температурном режиме: +2 – +6 °С; Каждый контейнер или банка с детским блюдом должна быть промаркирована – наименование приема пищи и дата отбора; Количество продукта при отборе – порционные блюда отбираются в полном объеме (одна порция); Для первых блюд, холодных закусок, третьих блюд, гарниров – суточная проба должна быть не менее 100 грамм, а порционные вторые блюда, бутерброды, котлеты, биточки и т.д. – отбираются поштучно, то есть в объеме одной порции;
- фиксирование полученных результатов в бракеражном журнале по контролю за качеством готовой пищи, в соответствии с критериями оценки качества блюд: «отлично» блюдо приготовлено в соответствии с технологией; «хорошо» незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить; «удовлетворительно» изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно

исправить; «неудовлетворительно» изменения в технологии блюда невозможно исправить. К раздате не допускается, требуется замена блюда.

#### **4. Права**

4.1. Члены бракеражной комиссии имеют право выносить на обсуждение конкретные предложения, а также давать рекомендации направленные на улучшение качества питания в организации;

4.2. Члены бракеражной комиссии доводят результаты проведённой проверки качества готовой продукции до директора организации с целью принятия мер к ответственным лицам

4.3. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

#### **5. Ответственность**

5.1. Бракеражная комиссия несёт ответственность:

- за качество и безопасность готовой продукции для потребителей (детей).

-за выполнение закреплённых за ней полномочий;

-за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ.

5.2. За нарушение настоящего Положения работники организации и члены Комиссии несут персональную ответственность.

#### **6. Делопроизводство**

6.1. Членами комиссии заполняется бракеражный журнал установленной формы.

6.2. Бракеражный журнал нумеруется, прошнуровывается и заверяется подписью директора и печатью организации.

6.3. Оценка качества блюд заносится в журнал сразу после снятия пробы и оформляется подписями хотя бы одного члена бракеражной комиссии

6.4. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов.

6.5. Бракеражный журнал хранится в архиве организации в течение 1 года.

### **Органолептическая оценка готовой пищи в организации.**

1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
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.
3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
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.
5. Органолептическая оценка первых блюд.
  - 5.1. Для органолептического исследования первое блюдо берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления.
  - 5.2. 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).
  - 5.3. 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.

5.4. 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.

5.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, не 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.

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

6. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

6.3. 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.

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

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

6.6. 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.

6.7. 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. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки