



## **ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

### **1. Общие положения**

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением (далее - ОУ), а также в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», нормативными и локальными актами МБДОУ в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБДОУ с. Ракитное создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией, профсоюзным комитетом детского сада.

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

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием трудового коллектива. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего учреждением.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 4-5 членов. В состав комиссии входят:

- заведующий учреждения (председатель комиссии);
- медицинская сестра;
- Шеф-повар
- педагогические сотрудники ДОУ.

### **3. Полномочия комиссии**

#### **Бракеражная комиссия:**

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

### **4. Оценка организации питания в ДОУ**

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражной журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе

приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

4.3. Администрация ДОО обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

## **5. Заключительные положения**

5.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

# План работы бракеражной комиссии на 2020/2021 учебный год

## МБДОУ с. Ракитное

| Мероприятия в детском саду                                                  | Сроки выполнения  | Ответственный                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------------------------------------------|
| Проведение организационных совещаний                                        | В течение года    | Председатель комиссии                              |
| Отслеживание качества готовых блюд                                          | Ежедневно         | Члены комиссии                                     |
| Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд | Ежеквартально     | Члены комиссии                                     |
| Контроль сроков реализации продуктов                                        | 1 раз в месяц     | Члены комиссии в присутствии кладовщика            |
| Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд      | 1–2 раза в неделю | Члены комиссии                                     |
| Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока                       | Постоянно         | Член комиссии (медицинский работник, председатель) |
| Контроль за технической исправностью оборудования пищеблока                 | 2 раза в месяц    | Члены комиссии                                     |
| Разъяснительная работа с педагогами                                         | 3 раза в год      | Председатель комиссии, медицинский работник        |
| Работа с родителями (на общих родительских собраниях)                       | 2 раза в год      | Председатель комиссии                              |
| Отчет на Совете ДОУ о проделанной работе комиссии                           | Декабрь, май      | Председатель комиссии                              |

### Инструкция по измерению объема блюд

Объем первых блюд устанавливается на основании емкости кастрюли или котла и числа заказанных порций.

Масса вторых блюд (каши, пудинги и т.д.) определяется путем взвешивания всех порций в общей посуде с вычетом массы тары и учетом числа порций.

Из порционных блюд (котлеты, биточки, мясо птицы и т.д.) взвешиваются 10 порций вместе и выборочно 2-3 порции, устанавливается средняя масса одной порции.

Отклонения от нормы в одной порции не должны превышать  $\pm 3\%$ , но масса 10 порций должна соответствовать норме.

### Приложение №2

#### Методика органолептической оценки пищи

Под органолептической оценкой пищи понимается определение таких показателей (внешний вид, вкус, аромат, консистенция блюда), которые дают возможность быстро определить качество пищи.

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи, лучше это проводить при дневном свете. Определяется внешний вид пищи, ее цвет. Затем определяется запах пищи. Этот показатель особенно важен, так как с помощью обоняния можно установить тончайшие изменения качества пищевых продуктов (особенно мяса, рыбы), связанные с начальными признаками порчи, когда другие установить, еще не удастся. Запах определяют при той температуре, при которой употребляется данное блюдо. Для обозначения запахов используют термины: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, пригорелый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Указываются также и специфические запахи, подобные каким-либо продуктам.

Консистенция продуктов определяется органами осязания. Наибольшей чувствительностью обладают кончики пальцев, а также язык, небо, зубы. В процессе процеживания пищи определяют ее мягкость, жесткость, нежность, маслянистость, клейкость, мучнистость, крупнозернистость, рассыпчатость и т. д.

Вкус пищи, как и запах, устанавливается при характерной для нее температуре. Основные вкусовые ощущения: кислый, сладкий, горький, соленый.

При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; естественно, вкусовая проба уже не проводится, если обнаружены внешние признаки разложения продукта (например, неприятный запах), а также в случае подозрения на недоброкачественность.

#### Оценка первых блюд

Первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Например, буровато-коричневая окраска борща может быть результатом неправильного тушения свеклы. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

При оценке внешнего вида супов, борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение их в процессе варки (не должно быть сильно разваренных овощей, утративших форму нарезки). Целесообразно сравнить набор корней и овощей (плотную часть первого блюда) с рецептурой по раскладке.

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

При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых 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, не свойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности или пересола. У супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

#### **Оценка вторых блюд**

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Соусным блюдам (гуляш, рагу) дается общая оценка.

При внешнем осмотре блюд обращать внимание на характер нарезки кусков мяса, равномерность порционирования, цвет поверхности и поджаренной корочки с обеих сторон изделия, толщину слоя, панировки. В изделиях из мяса и рыбы определяют цвет, как на поверхности, так и на разрезе, что позволяет выявить нарушения в технологии приготовления блюда. Например, заветренная темная поверхность отварных мясных продуктов свидетельствует о длительном хранении их без бульона, розово-красный цвет на разрезе котлет говорит о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения фарша или мяса для котлет.

Важным показателем является консистенция блюда, дающая представление о степени его готовности и отчасти о соблюдении рецептуры при его изготовлении (например, мажущаяся консистенция изделий из рубленого мяса указывает на добавление в фарш избыточного количества хлеба).

Степень готовности и консистенцию мясoproductов определяют проколом поварской иглой или деревянной шпилькой, которые должны легко входить в толщину готового продукта.

При определении вкуса и запаха обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, она легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного 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 крошиться, сохранять форму нарезки.

Крупяные, мучные или овощные гарниры также проверяют по консистенции. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна отделяются друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, комков, посторонних примесей. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню-раскладке, что позволяет выявить недовложение.

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

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

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные 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, с частичками обгоревшего лука, имеет серый цвет, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает у ребенка аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, и ее усвоение.

Приложение № 3

Журнал  
бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок

| Дата и час<br>поступлени<br>я<br>продовольс<br>твенного<br>сырья и<br>пищевых<br>продуктов | Наимено<br>вание<br>пищевых<br>продукт<br>ов | Количество<br>поступивше<br>го<br>продовольс<br>твенного<br>сырья и<br>пищевых<br>продуктов<br>(в<br>килограмма<br>х,<br>литрах,<br>штуках) | Номер<br>товарно<br>-<br>транспор<br>тной<br>накладно<br>й | Условия<br>хранения<br>и<br>конечный<br>срок<br>реализаци<br>и<br>(по<br>маркиров<br>очному<br>ярлыку) | Дата и час<br>фактически<br>реализации<br>продовольс<br>твенного<br>сырья и<br>пищевых<br>продуктов<br>по<br>дням | Подпис<br>ь<br>ответст<br>венного<br>лица | Прим<br>ечани<br>е<br><*> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|---------------------------|
| 1                                                                                          | 2                                            | 3                                                                                                                                           | 4                                                          | 5                                                                                                      | 7                                                                                                                 | 8                                         | 9                         |

Приложение №4

Журнал  
учета температурного режима в холодильном оборудовании

|  | Наименование единицы<br>холодильного оборудования | Месяц/дни: (t в °C) |   |   |   |   |   |
|--|---------------------------------------------------|---------------------|---|---|---|---|---|
|  |                                                   | 1                   | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|  |                                                   |                     |   |   |   |   |   |
|  |                                                   |                     |   |   |   |   |   |
|  |                                                   |                     |   |   |   |   |   |

## Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

| Дата и час<br>изготовлен<br>ия<br>блюда | Время<br>снятия<br>бракера<br>жа | Наименова<br>ние<br>блюда,<br>кулинарно<br>го<br>изделия | Результаты<br>органолептичesk<br>ой<br>оценки и<br>степени<br>готовности<br>блюда,<br>кулинарного<br>изделия | Разрешени<br>е<br>к<br>реализаци<br>и<br>блюда,<br>кулинарно<br>го<br>изделия | Подписи<br>членов<br>бракеражн<br>ой<br>комиссии | Примечан<br>ие<br><*> |
|-----------------------------------------|----------------------------------|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------|
| 1                                       | 2                                | 3                                                        | 4                                                                                                            | 5                                                                             | 6                                                | 7                     |

## Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

| Дат<br>а | Наименова<br>ние<br>препарата | Наименова<br>ние<br>блюда | Количеств<br>о<br>питающих<br>ся | Общее<br>количеств<br>о<br>внесенног<br>о<br>витаминно<br>го<br>препарата<br>(гр) | Время<br>внесения<br>препарата<br>или<br>приготовлен<br>ия<br>витаминизир<br>ованного<br>блюда | Время<br>прием<br>а<br>блюда | Примечан<br>ие |
|----------|-------------------------------|---------------------------|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|----------------|
| 1        | 2                             | 3                         | 4                                | 5                                                                                 | 6                                                                                              | 7                            | 8              |