

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ  
муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 200  
«Одуванчик»  
660073, Красноярский край, город Красноярск, улица Николаева 11 «Д», телефон/факс 8(391) 224-35-52  
сайт: [kras-dou.ru/200](http://kras-dou.ru/200), e-mail: [dou200@mailkrsk.ru](mailto:dou200@mailkrsk.ru)  
ОКПО 41069558, ОГРН 1022402489724, ИНН 2465041109, КПП 246501001

---

**ПРИНЯТО:**  
Педагогическим советом МБДОУ № 200  
«Одуванчик»  
Протокол № 3 от 30.01.2023

**ПРИНЯТО:**  
Общим собранием трудового коллектива  
МБДОУ № 200 «Одуванчик»  
протокол № 1 от 30.01.2023

**УТВЕРЖДАЮ:**  
Заведующий МБДОУ № 200  
«Одуванчик»  
Ткачева Н.Б.  
Приказ № 22 п от 30.01.2023 г.



## ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ МБДОУ № 200 «Одуванчик»

г. Красноярск

## **1. Общие положения**

1. В муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 200 «Одуванчик» (далее МБДОУ № 200 «Одуванчик») в соответствии с уставом и в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, создается и действует бракеражная комиссия.

1.2 Бракеражная комиссия сформирована в МБДОУ № 200 «Одуванчик» на основании «Санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения» (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020 г. № 32).

1.3. Бракеражная комиссия является общественным органом, который создается с целью оказания практической помощи работникам МБДОУ № 200 «Одуванчик» в осуществлении административно-общественного контроля организации и качества питания детей в детском саду.

1.4. Настоящее положение о бракеражной комиссии принимается Общим собранием трудового коллектива МБДОУ № 200 «Одуванчик» и вводится в действие на основании приказа заведующего МБДОУ № 200 «Одуванчик».

1.5. Изменения и дополнения к положению оформляются в виде приложений, и вводятся в действие на основании приказа заведующего МБДОУ № 200 «Одуванчик».

## **2. Основные задачи деятельности комиссии**

2.1. Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

2.2. Проверка на пригодность складских и других помещений для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;

2.3. Контроль за правильностью составления меню;

2.4. Контроль за организацией работы пищеблока;

2.5. Контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

2.6. Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

2.7. Присутствие при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

2.8. Проведение органолептической оценки готовой пищи.

2.9. Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

## **3. Функции**

3.1. Персональный состав Комиссии определяется на собрании трудового коллектива открытым голосованием на текущий учебный год.

3.2. На основании решения Общего собрания трудового коллектива заведующий МБДОУ издает приказ «О составе бракеражной комиссии».

3.3. В состав комиссии входят:

- представитель административного персонала;
- представитель пищеблока;
- представитель первичной профсоюзной организации.

3.4. Заседания комиссии носят открытый характер. Для обсуждения вопросов повестки дня могут быть приглашены лица, не являющиеся членами комиссии.

3.5. Состав и функциональные обязанности Комиссии:

3.5.1. Председатель Комиссии избирается сроком на 1 год на первом заседании комиссии общим голосованием.

3.5.2. Председатель комиссии:

- руководит ее деятельностью, проводит заседания комиссии, распределяет обязанности между членами комиссии.

- организует ведение протокола (по вопросам расследования причин брака либо других нарушений, выявленных в ходе проверки)

- контролирует выполнение принятых решений.

3.5.3. В случае отсутствия председателя Комиссии его функции осуществляет его заместитель, который утверждается решением Комиссии, на первом заседании комиссии общим голосованием.

3.5.4. Члены комиссии:

- изучают меню-требование;

- проводят органолептическую проверку готовой пищи;

- проверяют на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;

- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;

- соблюдают регламент работы комиссии;

- выполняют поручения, данные председателем комиссии;

- предварительно изучают документы по транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания, сроками реализации продуктов питания, их качества и представляют их на заседании комиссии;

- обеспечивают объективность принимаемых решений;

3.5.5. Отсутствие отдельных членов Комиссии по уважительной причине не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций Комиссии достаточно не менее двух ее членов.

3.5.6. На заседания Комиссии по вопросам расследования причин брака обязательно приглашаются лица, имеющие отношение к технологическим процессам или связанные с их нарушением.

3.6. неявка лиц, приглашенных на заседание Комиссии, не является основанием для переноса заседания или отказа в рассмотрении вопроса, если Комиссией не будет принято иное решение.

3.7. Члены Комиссии обязаны осуществлять свои функции в специально выдаваемой одежде (халате, головном уборе, обуви и т.п.).

## **4.Содержание и формы работы комиссии**

4.1. Комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы до отпуска пищи из общих котлов.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, полное наименование блюда, выход порций, наименование продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи кладовщика, повара.

Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают 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. При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается одна единица упаковки

4.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой пищевой продукции.

4.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (Приложение №2).

4.4. Оценка «удовлетворительно» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной

рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями. Если блюдо допускается к раздаче, то комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «разрешено».

4.5 Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «не разрешено». Блюдо не может быть выдано без снятия пробы.

4.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал сразу после снятия пробу и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии. Не допускается ведение журнала до снятия пробы.

4.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «неудовлетворительно», данная комиссией обсуждается на совещании при заведующем.

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

4.8. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

4.9. Комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

4.10. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3 % от нормы выхода).

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.

## **5. Права бракеражной комиссии**

5.1. Бракеражная комиссия право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в МБДОУ, контролировать выполнение принятых решений;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в МБДОУ;
- ходатайствовать перед администрацией МБДОУ о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания.

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

5.3. Осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания,

5.4. Следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

## **6. Взаимосвязи**

- 6.1. Комиссия взаимодействует с заведующим МБДОУ, заместителем по учебно-воспитательной работе.
- 6.2. Подотчетна Общему собранию трудового коллектива МБДОУ.

## **7. Ответственность**

- 7.1. Бракеражная комиссия несет ответственность:
- за выполнение закрепленных за ним полномочий;
  - за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ.
  -

## **8. Делопроизводство**

- 8.1. Решения Комиссии, принятые в установленном порядке немедленно регистрируются в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции». Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью МБДОУ. Бракеражный журнал хранится у кладовщика.
- 8.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией, заносятся в Журнале бракеража готовой пищевой продукции». Бракеражный журнал оформляется актом.
- 8.3. Записи в бракеражном журнале оформляются за подписями Председателя или не менее двух членов Комиссии. Заключение, предложения Комиссии оформляются письменно и подписываются Председателем и членами Комиссии.
- 8.4. Акты проверок комиссии хранятся в МБДОУ один год.

## **9. Заключительные положения**

- 9.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.
- 9.2. Администрация МБДОУ содействует деятельности бракеражной комиссии и принимает меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

## **Инструкция для членов бракеражной комиссии по отбору пробы готовых блюд.**

### **1. Общие положения.**

- 1.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.
- 1.2. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов 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.
- 1.3. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

### **2. Методика органолептической оценки пищи.**

- 2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- 2.2. 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.
- 2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
- 2.4. 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.

### **3. Органолептическая оценка первых блюд.**

- 3.1. 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.
- 3.2 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).
- 3.3. 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.
- 3.4. 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.
- 3.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному

блюда 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.

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

#### **4. Органолептическая оценка вторых блюд.**

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

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

4.3. 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.

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

4.5. 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.

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные коренья, 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.

4.7. 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.

#### **5. Критерии оценки качества блюд.**

5.1. «Удовлетворительно» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией. изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

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

## **Признаки доброкачественности основных продуктов, используемых в детском питании.**

### **Мясо**

Свежее мясо красного цвета, жир мягкий, часто окрашенный в ярко-красный цвет, костный мозг заполняет всю трубчатую часть, не отстает от краев кости. На разрезе мясо плотное, упругое, образующаяся при надавливании ямка быстро выравнивается. Запах свежего мяса мясной, свойственный данному виду животного.

Замороженное мясо имеет ровную покрытую инеем, на которой от прикосновения пальцев остается пятно красного цвета. Поверхность разреза розовато-сероватого цвета. Жир имеет белый или светло-желтый цвет. Сухожилия плотные, белого цвета, иногда с серовато-желтым оттенком.

Оттаявшее мясо имеет сильно влажную поверхность разреза (не липкую!), с мяса стекает прозрачный мясной сок красного цвета. Консистенция неэластичная, образующаяся при надавливании ямка не выравнивается. Запах характерный для каждого вида мяса.

Доброкачественность мороженого и охлажденного мяса определяют с помощью подогретого стального ножа, который вводят в толщу мяса и выявляют характер запаха мясного сока, остающегося на ноже.

Свежесть мяса можно установить и пробной варкой небольшой кусочек мяса варят в кастрюле под крышкой и определяют запах выделяющегося при варке пара. Бульон при этом должен быть прозрачным, блестки жира - светлыми. При обнаружении кислого или гнилостного запаха мясо использовать нельзя.

### **Рыба**

У свежей рыбы чешуя гладкая, блестящая, плотно прилегает к телу, жабры ярко-красного или розового цвета, глаза выпуклые, прозрачные. Мясо плотное, упругое, с трудом отделяется от костей, при нажатии пальцем ямка не образуется, а если и образуется, то быстро и полностью исчезает. Тушка рыбы, брошенная в воду, быстро тонет. Запах свежей рыбы чистый, специфический, не гнилостный. У мороженой Доброкачественной рыбы чешуя плотно прилегает к телу, гладкая, глаза выпуклые или на уровне орбит, мясо после оттаивания плотное, не отстает от костей, запах свойственный данному виду рыбы, без посторонних примесей.

У несвежей рыбы мутные ввалившиеся глаза, чешуя без блеска, покрыта мутной липкой слизью, живот часто бывает вздутым, анальное отверстие выпячено, жабры желтоватого и грязно-серого цвета, сухие или влажные, с выделением дурно пахнущей жидкости бурого цвета. Мясо дряблое, легко отстает от костей. На поверхности часто появляются ржавые пятна, возникающие при окислении жира кислородом воздуха. У вторично замороженной рыбы отмечается тусклая поверхность, глубоко ввалившиеся глаза, измененный цвет мяса на разрезе. Такую рыбу использовать в пищу нельзя. Для определения доброкачественности рыбы, особенно замороженной, используют пробу с ножом (нагретый в кипящей воде нож вводится в мышцу позади головы и определяется характер запаха). Применяется также пробная варка (кусочек рыбы или вынутые жабры варят в небольшом количестве воды и определяют характер запаха, выделяющегося при варке пара). Молоко и молочные продукты.

**Свежее молоко** белого цвета со слегка желтоватым оттенком (для обезжиренного молока характерен белый цвет со слабо синеватым оттенком), запах и вкус приятный, слегка сладковатый. Доброкачественное молоко не должно иметь осадка, посторонних примесей, несвойственных привкусов и запахов.

**Творог** имеет белый или слабо-желтый цвет, равномерный по всей массе, однородную нежную консистенцию, вкус и запах кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. В детских учреждениях использование творога разрешается только после термической обработки.

**Сметана** должна иметь густую однородную консистенцию без крупинок белка и жира, цвет белый или слабо-желтый, характерный для себя вкус и запах, небольшую кислотность.

Сметана всегда используется после термической обработки.



Сливочное масло имеет белый или светло-желтый цвет равномерный по всей массе, чистый характерный запах и вкус, без посторонних примесей. Перед выдачей сливочное масло зачищается от желтого края, представляющего собой продукты окисления жира. Счищенный слой масла в пищу не употребляется даже в случае его перетопки.

### **Яйца**

В детских учреждениях разрешено использовать только куриные яйца. Свежесть яиц устанавливается путем просвечивания их через овоскоп или просмотром на свету через картонную трубку. Можно использовать и такой способ, как погружение яйца в раствор соли (20 г соли на л воды). При этом свежие яйца в растворе соли тонут, а усохшие, длительно хранящиеся всплывают.