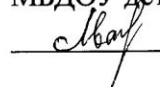


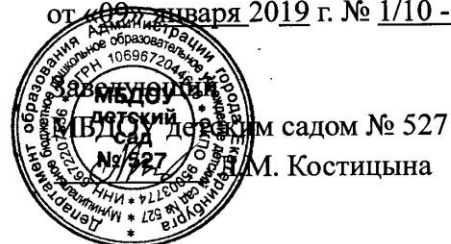
**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 527**

620025, г. Екатеринбург, пер. Утренний, д. 6, тел./факс 226-89-10,  
[mbdou527@mail.ru](mailto:mbdou527@mail.ru)

СОГЛАСОВАНО  
Председатель ППО  
МБДОУ детского сада № 527

 Е.А. Иванова

УТВЕРЖДЕНО  
Приказом  
МБДОУ детского сада № 527  
от «09» января 2019 г. № 1/10 - о



**ПОЛОЖЕНИЕ  
о бракеражной комиссии**

Муниципального бюджетного дошкольного  
образовательного учреждения детского сада № 527

Екатеринбург  
2019

## **1. Общие положения.**

1.1. Бракеражная комиссия создается в целях осуществления контроля над качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, данным Положением.

## **2. Основные задачи.**

- 2.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
- 2.2. Контроль над полнотой вложения продуктов в котел.
- 2.3. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.5. Контроль над соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
- 2.7. Контроль над организацией сбалансированного безопасного питания.

## **3. Методика организации работы**

3.1. Выдача готовой пищи 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, вкус, консистенция, жёсткость, сочность и др.

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

3.3. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

3.4. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню - требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество воспитанников, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено.

3.5. 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 запахи, которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

3.6. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают 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.

3.7. 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 кипяtkом для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

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

3.9. Затем определяется запах пищи. Лучше всего запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

3.10. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

3.11. 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.

3.12. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы в виде итоговой оценки (см. п. 5), записи о готовности блюда - «готово к употреблению (не готово к употреблению)», «доброкачественное (недоброкачественное)», а также разрешения на реализацию - «разрешено к употреблению (не разрешено к употреблению)» и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

3.13. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «недоброкачественное», «не готово к употреблению», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании группы ХАССП. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к персональной ответственности.

#### **4. Органолептическая оценка первых блюд**

4.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают 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 загрязнённости.

4.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

4.3. 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 плёнок.

4.4. При проверке пюре образных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протёртых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

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

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

## **5. Органолептическая оценка вторых блюд**

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

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

5.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней не обрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню-раскладке, что позволяет выявить недовложение.

5.4. Макароны 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.

5.5. 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 несоответствии рецептуре - блюдо направляется на анализ в лабораторию.

5.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассивированные 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 у ребёнка аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а, следовательно, её усвоение.

5.7. 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. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная - приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

## **6. Критерии оценки качества блюд**

6.1. **5 - «Отлично»** - блюдо приготовлено в соответствии с технологией. Внешний вид блюда привлекательный, правильной консистенции. Цвет бульона светлый, вкус оптимальный, запах приятный.

6.2. **4 - «Хорошо»** - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить. Небольшие нарушения внешнего вида (например, макароны слиплись). Бульон менее прозрачный, вкусовые качества нормальные, запах приятный.

6.3. **3 - «Удовлетворительно»** - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить. Внешний вид блюда удовлетворительный (например, слегка мутный бульон). Вкусовые качества удовлетворительные (например, блюдо пересолено), запах удовлетворительный (например, запах горелого не перебивает запах готового блюда).

6.4. **2-1 - «Неудовлетворительно»** - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда. Блюдо не готово к употреблению. Внешний вид и вкусовые качества блюда полностью не соответствуют требованиям и нормам.

## **7. Права бракеражной комиссии**

7.1. в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;

7.2. контролировать наличие маркировки на поступающих продуктах;

- 7.3. проверять выход продукции;
- 7.4. контролировать наличие суточной пробы;
- 7.5. проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- 7.6. проверять качество поступающей продукции;
- 7.7. контролировать разнообразие и соблюдение 10-дневного меню;
- 7.8. проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- 7.9. вносить на рассмотрение администрации Учреждения предложения по улучшению качества питания и повышение культуры обслуживания.

## **8. Управление и структура**

- 8.1. Состав комиссии определяется приказом руководителя Учреждения.
- 8.2. Бракеражная комиссия состоит из 3-х человек. В состав комиссии могут входить работники Учреждения, не связанные с приготовлением пищи.

## **9. Документация бракеражной комиссии**

- 9.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий)». Журнал ведется в течении календарного года.
- 9.2. Бракеражный журнал должен быть прошит, пронумерован и скреплен печатью Учреждения. Хранится бракеражный журнал в помещении пищеблока.
- 9.3. Журнал подлежит хранению в архиве Учреждения в течении 1 года.

Пронумерован и скреплено  
печатью *Б* ) лист *Б*  
Зав. МБДОУ *МБДОУ* И. Костицына

