

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 52 Кировского района Санкт-Петербурга**

**ПРИНЯТО**

Советом образовательного учреждения  
ГБДОУ детского сада № 52  
Протокол № 2 от 31.05.2022

**УТВЕРЖДЕНО**

Заведующий ГБДОУ детский сад № 52  
\_\_\_\_\_ А.С. Платонова  
Приказ от 31.05.2022 № 75

**Положение  
о бракеражной комиссии Государственного бюджетного дошкольного  
образовательного учреждения детского сада № 52  
Кировского района Санкт-Петербурга**

## **1. Общие положения**

1.1. Положение о бракеражной комиссии государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 52 Кировского района Санкт-Петербурга (далее – Положение) разработано в соответствии с:

- Законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- Санитарно-эпидемиологическими правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

1.2. Бракеражная комиссия создается в целях осуществления контроля за организацией питания воспитанников, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований на пищеблоке.

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

2.1. Представитель педагогической общественности избирается на собрании трудового коллектива, родительской – на общем родительском собрании. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего.

2.2. Председателем комиссии является заведующий учреждения. В состав комиссии входят: заведующий хозяйством, медицинская сестра, кладовщик, представитель родительской и педагогической общественности.

2.3. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники ДООУ, приглашенные специалисты.

2.4. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующим ДООУ.

## **3. Полномочия комиссии**

3.1. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке и разгрузке продуктов питания;
- соответствия поставляемых продуктов спецификации договора;
- проверяет кладовые помещения и холодильные камеры на предмет соблюдения температурных режимов хранения продуктов, соблюдения принципов товарного соседства; контролирует организацию работы пищеблока с точки зрения соблюдения требований действующих санитарных правил;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи; проверяет соблюдение технологии приготовления блюд;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- присутствует при закладке основных продуктов и делает соответствующую запись в журнале контроля закладки продуктов питания в котёл (Приложение 1), проверяет выход готовых блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи на цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему контрольных порций.

- отражает в бракеражном журнале (Приложение 2) результаты проверок. Доводит до сведения администрации результаты проверок.

3.2. В случае выявления нарушений, бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

3.3. Администрация обязана оказывать содействие деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

#### **4. Заключительные положения**

4.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

4.2. Администрация ДОУ при установлении надбавок к должностным окладам работников, либо при установлении стимулирующих надбавок вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

4.3. Администрация ДОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

**Журнал контроля закладки продуктов питания в котёл**

Дата	Время проверки	Продукт	ФИО проверяющего	Подпись	Соответствует/ не соответствует меню-требованию	Примечание
1	2	3	4	5	6	7

**Журнал бракеража готовой кулинарной продукции**

Распечатывается из программы по питанию DM-soft.

**Методика органолептической оценки пищи**

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 тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

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, с 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. 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.

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, а жареная – приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.