

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение центр  
развития ребенка детский сад № 14 «Росинка»

СОГЛАСОВАНО  
Педагогическим советом  
МБДОУ ЦРР д/с №14 «Росинка»  
Протокол № 3 от 26.01.2021 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий МБДОУ ЦРР д/с №  
14  
О.А. Марченко  
Приказ № 3-ОД  
26.01.2021 г.

## **ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии МБДОУ ЦРР д/с №14 «Росинка»**

### **1. Общие положения**

- 1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии МБДОУ ЦРР д/с № 14 (далее соответственно – «Положение», «комиссия» и «организация») разработано в соответствии с [СанПиН 2.43648-20](#) «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными [постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28](#).
- 1.2. Настоящее положение определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности комиссии.

### **2. Порядок формирования комиссии**

2.1. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с

Положением формируется из числа работников организации. Персональный состав комиссии утверждает заведующий организации приказом. В состав комиссии входят члены:

- 2.1.1. Председатель – представитель администрации.
- 2.1.2. Члены комиссии:
  - работник пищеблока;
  - работник из числа административного персонала;
  - член профсоюзного комитета;
  - работник из числа общеотраслевого персонала.

2.2. Отсутствие отдельных членов комиссии не является препятствием для ее деятельности.

Для надлежащего выполнения функций комиссии достаточно не менее трех ее членов.

2.3. При необходимости в состав комиссии приказом заведующего могут включаться работники организации, чьи должности не указаны в пункте 2.1 настоящего Положения.

2.4. Председатель комиссии является ее полноправным членом. В случае равенства голосов при голосовании в комиссии голос председателя является решающим.

### **3. Основные цели и задачи комиссии**

3.1. Комиссия создается с целью осуществления постоянного контроля качества пищевой продукции, приготовленной на пищеблоке организации.

3.2. Задачи создания и деятельности комиссии:

- контроль массы всех пищевых продуктов (штучных изделий, полуфабрикатов, порционных блюд, продукции к блюдам);
- органолептическая оценка всей готовой пищевой продукции (состав, вкус, температура, запах, внешний вид, готовность).

3.3. Возложение на комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам, не допускается.

3.4. Решения, принятые комиссией в рамках имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные для исполнения всеми работниками организации либо, если в таких решениях прямо указаны работники организации, непосредственно которым они адресованы для исполнения.

### **4. Права, обязанности членов комиссии**

4.1. Члены комиссии вправе:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания;
- ходатайствовать о поощрении или наказании работников пищеблока;
- находиться в помещениях пищеблока для проведения бракеража готовой пищевой продукции.

4.2 Члены комиссии обязаны:

- ежедневно являться на бракераж готовой пищевой продукции за 20 минут до начала раздачи;
- добросовестно выполнять возложенные функции: отбирать пробы готовой пищевой продукции; проводить контрольное взвешивание и органолептическую оценку;
- выносить одно из трех обоснованных решений: допустить к раздаче, направить на доработку, отправить в брак;
- ознакомиться с меню, таблицами выхода и состава продукции, изучить технологические и калькуляционные карты приготовления пищи, качество которой оценивается;

- своевременно сообщить руководству организации о проблемах здоровья, которые препятствуют осуществлению возложенных на них функций;
- осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде: халате, шапочке, перчатках и обуви;
- перед тем как приступить к своим обязанностям, вымыть руки и надеть стерильную одежду;
- присутствовать на заседании при директоре организации по вопросам расследования причин брака готовой пищевой продукции;
- фиксировать результаты бракеража в учетных документах: в [журнале бракеража готовой кулинарной продукции](#) и акте (при выявлении брака).

## **5. Деятельность комиссии**

5.1. Деятельность комиссии регламентируется настоящим Положением, действующими санитарными правилами, ГОСТами.

5.2. Для оценки контроля массы и органолептической оценки члены комиссии используют порядки, указанные в приложениях № [1](#) и [2](#) к настоящему Положению.

5.3. Работники организации обязаны содействовать деятельности комиссии:

представлять затребованные документы, давать пояснения, предъявлять пищевые продукты, технологические емкости, посуду.

## **6. Заключительные положения**

6.1. Члены комиссии работают на добровольной основе.

6.2. Члены комиссии несут персональную ответственность за выполнение возложенных на них функций и за вынесенные в ходе деятельности решения.

6.3. Директор организации вправе учитывать работу членов комиссии при премировании.

## Приложение № 1

к Положению о бракеражной комиссии  
МБДОУ ЦРР д/с №14 «Росинка»

### ПОРЯДОК

#### оценки контроля массы готовых пищевых продуктов

Для контроля средней массы блюда надо взять электронные или циферблочные весы с ценой деления 2 г и взвесить на них количество продукции, указанной в таблице 1. Затем фактические показатели средней массы продукции надо сравнить с нормами выхода, которые указаны в меню. Если масса имеет отрицательные отклонения, то продукция не допускается к реализации. При вынесении решения учитывается допустимый предел отклонения, указанный в таблице 2.

**Таблица 1. Количество продукции, отбираемое для контрольного взвешивания**

| Что взвешивают                                                           | В каком количестве |
|--------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Штучные полуфабрикаты, кулинарные, кондитерские и булочные изделия       | 10 шт.             |
| Блюда:                                                                   |                    |
| – из мяса, мяса птицы, рыбы, кролика, дичи с гарнирами и соусами;        |                    |
| – из картофеля, овощей, грибов и бобовых;                                |                    |
| – из круп и макаронных изделий с жиром, сметаной или соусом;             |                    |
| – из яиц, творога со сметаной или соусами;                               |                    |
| – мучные с жиром, сметаной и иными продуктами.                           | 3 порции           |
| А также:                                                                 |                    |
| – холодные и горячие закуски;                                            |                    |
| – супы без мяса, мяса птицы, рыбы;                                       |                    |
| – десерты, сладкие блюда с сахаром, сиропом, соусом или иными продуктами |                    |
| Сливочное масло, сметана, соусы                                          | 10–20 порций       |
| Голубцы, кабачки, помидоры, баклажаны и другие фаршированные овощи       | 2 порции           |
| Супы с мясом, мясом птицы, рыбой                                         | 10 порций          |

|                                                                             |            |
|-----------------------------------------------------------------------------|------------|
| Сладкие супы с фруктами, гарнирами и сметаной                               | 3 порции   |
| Бутерброды                                                                  | 10 шт.     |
| Котлеты, биточки, бифштексы, шницели, тефтели, рулеты из мяса, мяса птицы,  | 10 шт. или |
| рыбы, дичи, круп, овощей, оладьи, сладкие блюда,                            | порций     |
| пирожки и другие кулинарные изделия, в том числе порционируемые             |            |
| Горячие и холодные напитки                                                  | 3 порци    |
| пряники, коврижки, булочные изделия, в том числе мучные кулинарные, конфеты | 10 шт.     |

Таблица 2. Предел допускаемых отрицательных отклонений массы пищевой продукции

| Масса кулинарных полуфабрикатов и изделий, блюд, напитков, г или мл | Предел допускаемых отрицательных отклонений |          |
|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|----------|
|                                                                     | %                                           | г или мл |
| Св. 5 до 50 включ.                                                  | 10                                          | —        |
| Св. 50 – 100 включ.                                                 | —                                           | 5        |
| Св. 100 – 200 включ.                                                | 5                                           | —        |
| Св. 200 – 300 включ.                                                | —                                           | 10       |
| Св. 300 – 500 включ.                                                | 3                                           | —        |
| Св. 500 – 1000 включ.                                               | —                                           | 15       |

#### ПОРЯДОК органолептической оценки готовых блюд

Для дачи органолептической оценки из общей емкости с готовой пищевой продукцией отбирают бракеражную пробу для каждого члена комиссии в объеме:

– трех ложек – жидкой продукции. Содержимое емкости, в которых готовили пищу, перемешивают и отбирают образец продукции на тарелку. У каждого члена комиссии в тестируемой пробе должны содержаться все основные компоненты блюда;

– одного изделия или блюда – продукция плотной консистенции. Блюда и изделия сначала оценивают внешне, а затем нарезают на общей тарелке на тестируемые порции.

Для дачи органолептической оценки используют методику, указанную в таблице 1. Сначала оценивают блюда, имеющие слабовыраженный запах и вкус, затем приступают к продукции с более интенсивными показателями, сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь. При дегустации проб продукции сохраняют порядок их представления без возврата к ранее дегустируемым пробам. После оценки каждого образца снимают послевкусие, используя нейтрализующие продукты (белый хлеб, сухое пресное печенье, молотый кофе или негазированную питьевую воду).

Оценку продукции дает каждый член комиссии с помощью характеристик, которые установлены в таблице 2. Общую оценку качества готовой продукции рассчитывают как среднее арифметическое значение оценок всех членов комиссии с точностью до одного знака после запятой.

**Таблица 1. Методика проведения оценки продукции**

| Продукция                                                     | Как оценивают                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Суп                                                           | Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Оценку супа проводят без добавления сметаны. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой, например наличие лука или петрушки. Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Затем пробуют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она предусмотрена рецептурой |
| Соус                                                          | Определяют консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус.<br>Затем оценивают цвет, состав, правильность формы нарезки, текстуру наполнителей, а также запах и вкус.                                                                                                                                                                                                                                                |
| Вторые, холодные и сладкие блюда                              | Блюда и изделия с плотной структурой после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на testируемы порции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Полуфабрикаты, изделия и блюда из тушеных и запеченных овощей | Отдельно testируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Полуфабрикаты, изделия и блюда из отварных и жареных овощей   | Вначале оценивают внешний вид: правильность формы нарезки, а затем текстуру (консистенцию), запах и вкус.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Полуфабрикаты, изделия и блюда из круп и макаронных изделий   | Продукцию тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их текстуру: разваренность и слипаемость.                                                                                                                                                                                                                      |
| Полуфабрикаты, изделия и блюда из рыбы                        | Проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры; правильность подготовки полуфабрикатов – нарезку, панировку; текстуру; запах и вкус изделия.                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Полуфабрикаты, изделия и блюда из мяса и птицы                | Оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: правильность формы нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглой согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда.<br>Для мясных соусных блюд отдельно оценивают все его составные                                                              |

|                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                        | части: основное изделие, соус, гарнир; затем пробуют блюдо в целом.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Холодные блюда, полуфабрикаты салатов и закусок        | Особое внимание обращают на внешний вид блюда: правильность формы нарезки основных продуктов, их текстуру                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Сладкие блюда                                          | <p>Учитывают групповые особенности блюд, а также:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– у желированных блюд, муссов и кремов вначале определяют состояние поверхности, вид на разрезе или изломе и цвет. Кроме того, оценивают способность сохранять форму в готовом блюде. Особое внимание обращают на текстуру, затем оценивают запах и вкус;</li> <li>– сладких горячих блюд (супфле, пудинги, гренки, горячие десерты) вначале исследуют внешний вид: характер поверхности, цвет и состояние корочки; массу на разрезе или изломе: пропеченность, отсутствие закала. Затем оценивают запах и вкус</li> </ul> |
| Мучные кулинарные полуфабрикаты и изделия              | Исследуют их внешний вид: характер поверхности теста, цвет и состояние корочки у блинов, оладьев, пирожков и т. д., форму изделия. Обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша: его сочность, степень готовности, состав. Затем оценивают запах и вкус.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Мучные кондитерские и булочные полуфабрикаты и изделия | Обращают внимание на состояние поверхности, ее отделку, цвет и состояние корочки, отсутствие отслоения корочки от мякиша, толщину и форму изделий. Затем оценивают состояние мякиша: пропеченность, отсутствие признаков непромеса, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала. После этого оценивают качество отделочных полуфабрикатов по следующим признакам: состояние кремовой массы, помады, желе, глазури, их пышность, пластичность. Далее оценивают запахи вкус изделия в целом.                                                                                                           |

Таблица 2. Методика дачи оценки продукции

| Характеристики продукции                                                                                                                                                                                                                                                                              | Балл и оценка                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| Не имеет недостатков. Органолептические показатели соответствуют требованиям нормативных и технических документов                                                                                                                                                                                     | 5 баллов<br>(отлично)            |
| Имеет незначительные или легкоустранимые недостатки. Например: типичные для данного вида продукции, но слабо выраженные запах и вкус; неравномерная форма нарезки; недостаточно соленый вкус и т. д.                                                                                                  | 4 балла<br>(хорошо)              |
| Имеет значительные недостатки, но пригоден для реализации без переработки. В числе недостатков могут быть: подсыхание поверхности; нарушение формы изделия; неправильная форма нарезки овощей; слабый или чрезмерный запах специй; жидкость в салатах; жесткая текстура или консистенция мяса и т. д. | 3 балла<br>(удовлетворительно)   |
| Имеет значительные дефекты: присутствуют посторонние привкусы или запахи; пересолено; недоварено; подгорело; утратило форму и т. д.                                                                                                                                                                   | 2 балла<br>(неудовлетворительно) |

