

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 310 комбинированного вида  
Московского района Санкт-Петербурга

ПРИНЯТО  
Общим собранием работников  
« 09 » сентября 2020г.  
Протокол № 2

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий ГБДОУ №300 Московского  
района Санкт-Петербурга

М.И.Войтенко  
Приказ от 09.09.2020 № 5-1/09

## ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

Государственного бюджетного дошкольного  
образовательного учреждения детский сад № 310  
комбинированного вида  
Московского района Санкт-Петербурга

(ГБДОУ детский сад №310 Московского района Санкт-  
Петербурга)

2020

# ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным законом №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Уставом ГБДОУ детский сад №310 Московского района Санкт-Петербурга, СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

1.2. Бракеражная комиссия создается в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в детском саду.

1.3. Срок действия данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

1.4. Контроль за организацией работы бракеражной комиссии осуществляет заведующий ГБДОУ № 310 .

## 2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЕ СОСТАВ

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием **ГБДОУ № 310**. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего **ГБДОУ № 310**.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3–5 членов. В состав комиссии входят:

- Заведующий ГБДОУ № 310 (председатель комиссии);
- заместители заведующего
- медицинская сестра;
- педагогические сотрудники ГБДОУ № 310.
- вспомогательный персонал.

## 3. ПОЛНОМОЧИЯ КОМИССИИ

### 3.1. 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 КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ В ГБДОУ

### 4.1.МЕТОДИКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ

(Методические рекомендации по организации питания воспитанников образовательных организаций Санкт-Петербурга. Управление социального питания Санкт-Петербурга, 2014г)

4.1.1.Органолептическую оценку блюд(изделий) определяют четыре важнейших взаимосвязанных показателя

- внешний вид;
- консистенция;
- запах;
- вкус;

4.1.2. Начинают оценку с **внешнего вида** осмотра образцов пищи. Осмотр осуществляется при дневном освещении. Осмотром определяют внешний вид пищи , ее цвет.

4.1.3.Определяется **запах пищи**. Запах определяется при задержке дыхания. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: **чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый**. Специфический запах обозначается: **селечный, чесночный, мятный, ванильный и т.д.**

4.1.4. При помощи органов осязания определяется **консистенция продуктов**. Наибольшей чувствительностью обладают кончики пальцев, а также язык, небо и зубы. В процессе пережёвывания пищи определяют: жесткость, сочность, нежность. Осязательными ощущениями, особенно языка, обусловлено восприятие: маслянистости, клейкости, мучнистости, липкости, крупно зернистости, рассыпчатости.

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

4.1.6. 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.

#### 4.2.ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА БЛЮД (СУПОВ).

4.2.1. 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.**

4.2.2. 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).

4.2.3. 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.

4.2.4. **При определении вкуса и запаха** отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду **кислотности, недосоленности, пересола.** Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

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

#### 4.3.ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ВТОРЫХ БЛЮД

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

Внешний осмотр	мясо	Характер нарезки: Поперёк /вдоль волокон Равномерность поверхности Наличие поджаристой корочки Толщина слоя панировки
цвет	Мясо/рыба	Поверхность/ в разрезе
консистенция	Мясо Мясо птицы	Мажущая (много добавлено в фарш хлеба) Должно быть мягким, сочным, легко отделяться от

(контроль осуществляется поварской иглой или деревянной шпилькой )	биточки, котлеты	костей Должны сохранять форму после жарки
	мясо	Легко должны входить в толщу готового продукта
	соусы	Определяя структуру соуса, его сливают тонкой струйкой из с ложки (обращают внимание на цвет, состав овощей, вкус)
	каши	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 <b>консистенции каши</b> ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.
	макаронные изделия	должны быть мягкими и легко определяться друг от друга, не склеиваясь
	овощные гарниры	качество очистки овощей и картофеля
вкус	Рыба	Имеет характерный вкус с выраженным привкусом овощей и пряностей
запах	Рыба/мясо	Обращать внимание на наличие специфических запахов!

#### 4.4.ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ХОЛОДНЫХ БЛЮД, САЛАТОВ И ЗАКУСОК

4.4.1. При оценке холодных блюд, салатов и закусок особое внимание обращают на внешний вид блюда, правильность формы нарезки основных продуктов и их консистенцию.

#### 4.5. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА СЛАДКИХ БЛЮД

4.5.1.При оценке сладких блюд учитывают групповые особенности.

желе	Поверхность готовой продукции	Способность сохранять форму в готовом виде
------	-------------------------------	--

	Вид в разрезе цвет	
компот	Концентрация сиропа	Соотношение плотной и жидкой частей
Суфле/пудинги/грени	Поверхность Цвет	Состояние корочки Пропеченность Пышность пористость

#### 4.6. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА МУЧНЫХ И БУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

4.6.1. При оценке мучных и булочных изделий исследуют внешний вид, консистенцию, запах, вкусовые качества.

Блины, оладья  пирожки	Поверхность Форма изделия	Поджаристость корочки пористость
	Мякиш	Пропеченность Отсутствие признаков непромеса отсутствие закала Свежесть эластичность
	Соотношение теста и фарша	Сочность, степень готовности

#### 4.7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД

4.7.1. Оценку качества готовых блюд, готовых изделий по органолептическим показателям бракеражная комиссия проводит по «5» системе не менее трех членов комиссии.

4.7.2. «**5 баллов**» - соответствует блюдам, изделиям без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов;

4.7.3. «**4 балла**» - незначительные недостатки в технологии приготовления блюда. Такие недостатки типичные для данного вида продукции: неравномерная форма нарезки, недостаточно соленый вкус блюда( изделия) и т.д. ;

4.7.4. «**3 балла**» соответствует блюдам( изделиям) с более значительными недостатками: подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, слабый / чрезмерный запах блюда( изделия) и т.д.

4.7.5. «**2 балла**» соответствует блюдам( изделиям) со значительными дефектами: наличие посторонних привкусов, подгорелые поверхности, утрачена форма изделия, недоваренность блюд и т.д.

#### 5. РЕЗУЛЬТАТЫ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ

5.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в **журнале бракеража готовой кулинарной продукции и оцениваются по 5- бальной системе**. В случае выявления каких - либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5.2. Администрация ГБДОУ №310 обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению.

## **6. ДЕЛОПРОИЗВОДСТВО**

6.1. В журнале бракеража готовой кулинарной продукции отмечается:

- 1) дата и час изготовления блюда
- 2) время снятия бракеража
- 3) наименование блюда /кулинарного изделия
- 4) результаты органолептической оценки и степени готовности блюда /кулинарного изделия (по 5-ти бальной оценке)
- 5) разрешение к реализации блюда, /кулинарного изделия
- 7) подписи членов бракеражной комиссии
- 8) примечание

