

УПРАВЛЕНИЕ ОБЩЕГО И ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА НОРИЛЬСКА
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД № 78 «ВАСИЛЁК»
МБДОУ «ДС №78 «ВАСИЛЕК»

✉ 663300, Россия, Красноярский край, город Норильск, Центральный район,
улица Набережная Урванцева, дом 43, ☎ (3919)42-26-93, факс (3919)42-26-57,
E-mail: mdou78@norcom.ru, <http://vasilyek78.ucoz.ru/>, ЕГРЮЛ (ОГРН) 1022401630723,
ОКПО 58802037, ИНН/КПП 2457051914/245701001

Введено в действие
Приказом заведующего
МБДОУ «ДС №78 «Василек»
№ 95 /01-05 от 28.04. 2021 года
Заведующий МБДОУ

Утверждено:
на Общем собрании работников
МБДОУ «ДС № 78 «Василек»
Протокол № 3 от 28.04. 2021 г.

_____ Л.В. Торопченко

**Положение
о бракеражной комиссии МБДОУ «ДС № 78 «Васлек»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии МБДОУ «ДС № 78 «Васлек» (далее Положение) разработано в целях усиления контроля за качеством питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 78 «Василек» (далее – МБДОУ), для рассмотрения основных вопросов организации питания в МБДОУ. Бракеражная комиссия назначается приказом заведующего МБДОУ ежегодно.

1.2. Бракеражная комиссия состоит из:

Заведующего МБДОУ

Медицинской сестры

Шеф-повара

1.3. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции. Бракераж сырой продукции проводится после поступления продуктов на склады МБДОУ. При поступлении продуктов несоответствующих ГОСТ, необходимо составить акт и поставщик обязан заменить ее на продукцию надлежащего качества соответствующую ГОСТам (прописаны в спецификации).

Контроль за доброкачественностью пищи заканчивается проведением бракеража готовой продукции, которая проводится, в основном, органолептическим методом. При проведении бракеража руководствоваться требованиями СанПиН 2.3.12.4.3590-20 к готовым блюдам и кулинарным изделиям, технологическими картами. Выдачу готовой пищи следует проводить только после

снятия пробы и записи результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции». При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд, составить акт направить блюда на доработку или переработку. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью и оформлен в соответствии с Приложением № 4 СанПиН 2.3.\2.4.3590-20.

1.4. «Журнал бракеража продовольственного сырья и пищевых продуктов» должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. В нем отмечают:

- дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- наименование пищевых продуктов,
- количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- № товарно-транспортной накладной (документа подтверждающего безопасность принятого продовольственного сырья и пищевых продуктов);
- условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку);
- дата и час фактической реализации поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- подпись ответственного лица, подпись медсестры, замечания (при наличии таковых).

Журнал бракеража готовой пищевой продукции заполняется по следующим критериям:

- дата и час изготовления блюд;
- время снятия пробы;
- наименование блюда, кулинарного изделия;
- результат органолептической оценки и степень готовности блюда;
- разрешение реализации блюда, кулинарного изделия;
- подписи членов бракеражной комиссии;
- результаты взвешивания порционных блюд;
- примечание.

В журнал вносятся результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом. Отмечаются такие показатели: внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество поступивших продуктов несет ответственность кладовщик. За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, шеф-повар и повара.

1.5. Место хранения бракеражных журналов: медицинский кабинет МБДОУ.

2. Методика органолептической оценки поступивших пищевых продуктов и продовольственного сырья и готовой продукции.

2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов; образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, продовольственного сырья и пищевых продуктов, их цвет.

2.2. Затем определяется запах пищи и продовольственного сырья. 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.

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

2.5. При органолептической оценке продовольственного сырья и пищевых продуктов, поступивших в МБДОУ, следует руководствоваться информацией содержащейся в ГОСТ (указанно в спецификации). Если продукция по органолептическим показателям соответствует ГОСТ, то признать ее доброкачественной, о чем делается отметка в соответствующей колонке бракеражного журнала продовольственного сырья и пищевых продуктов.

3. Органолептическая оценка первых блюд.

3.1. 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.

3.2. 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).

3.3. 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.

3.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротёртых 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 блюду кислотности, недосолености, 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 к выдаче блюда с привкусом сырой и подгоревшей 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) даётся 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 зёрна должны

отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

4.4. 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.

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 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, её 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. 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.

5. Критерии оценки качества блюд

5.1. Критерии оценки блюд устанавливаются следующие:

- Отлично - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;
- Хорошо - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;
- Удовлетворительно - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;
- Неудовлетворительно - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускаются, требуется замена блюда.

5.2. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделия одновременно взвешиваются 5 - 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд, и изделий - путем взвешивания порций, взятых при отпуске на группу.

5.3. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.

5.4. Оценка "удовлетворительно" и "неудовлетворительно", данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при заведующем МБДОУ. Лица, виновные в неудовлетворительном

приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и дисциплинарной ответственности.

Разработала:

Заведующий МБДОУ Л.В. Торопченко

Ознакомлены:

№ п/п	Ф.И.О.	Должность	Дата	Подпись
1.	Аксенова О.В.	Учитель-дефектолог		
2.	Агабалаева А.В.	Шеф-повар		
3.	Башкинова Л.Ф.	воспитатель		
4.	Бекеева Г.Ч.	Подсобный рабочий		
5.	Веселова И.А.	Уборщик служебных помещений		
6.	Воронова Е.М.	Воспитатель		
7.	Газетдинова С.Л.	Младший воспитатель		
8.	Гаджиева Р.Г.	Уборщик служебных помещений		
9.	Горынцева И.В.	воспитатель		
10.	Гончарова Е.С.	кладовщик		
11.	Гусейнова С.Т.	Машинист по стирке и ремонту спецодежды		
12.	Гусейнова С.А.	сторож		
13.	Димитриенко Е.П.	Младший воспитатель		
14.	Ефименко Н.Ю.	Зам. зав. по УВиМР		
15.	Жармухамбетова А.Б.	Младший воспитатель		
16.	Загорулько Ю.Н.	воспитатель		
17.	Касперович О.В.	воспитатель		
18.	Кизенкова Е.А.	машинист по стирке и ремонту спецодежды		
19.	Климова Е.Н.	Воспитатель		
20.	Кноп С.А.	младший воспитатель		
21.	Куник О.В.	Повар		
22.	Кукенгеймер К.В.	Уборщик служебных помещений		
23.	Карабанова Т.В.	Инструктор по физической культуре		
24.	Константинова Е.А.	Учитель - логопед		
25.	Литвяк С.В.	Педагог-психолог		
26.	Лукьяненко Е.Н.	Уборщик служебных помещений		
27.	Маркова Н.Н.	инструктор по физ. культуре		
28.	Мамедова Н.Т	Воспитатель		
29.	Мирзоева А.Н.	Повар		
30.	Мищенко А.Г.	Младший воспитатель		
31.	Митрофанова Н.Л.	Воспитатель		
32.	Моисеева Е.Н.	сторож		
33.	Мельчакова Л.В.	воспитатель		
34.	Невежина О.В.	воспитатель		

35.	Обрезанова Е.А.	Повар		
36.	Оверко И.А.	заместитель заведующего по АХР		
37.	Оганина С.А.	музыкальный руководитель		
38.	Иващенко А.В.	воспитатель		
39.	Панкратова Е.С.	воспитатель		
40.	Перебейнос Е.В.	воспитатель		
41.	Петрова Г.М.	воспитатель		
42.	Попович Н.Л.	Повар		
43.	Пилюгина А.Е.	воспитатель		
44.	Проценко Т.Е.	воспитатель		
45.	Родионова И.В.	младший воспитатель		
46.	Распевалова Н.В.	Подсобный рабочий		
47.	Свирепова Н.Г.	воспитатель		
48.	Селиванова В.А.	воспитатель		
49.	Сергеева Т.В.	воспитатель		
50.	Скачкова Е.А.	делопроизводитель		
51.	Смородина М.А.	воспитатель		
52.	Снегурко Г.А.	воспитатель		
53.	Спицына Л.А.	сторож		
54.	Степина Е.Л.	Младший воспитатель		
55.	Стреблянская Ю.В.	воспитатель		
56.	Сучкова Л.В.	Младший воспитатель		
57.	Тихонова И.Н.	учитель-логопед		
58.	Таранец А.В.	Младший воспитатель		
59.	Тимуршина Р.В.	Младший воспитатель		
60.	Фырфа Н.В.	Музыкальный руководитель		
61.	Фоминкова К.А.	Воспитатель		
62.	Хомченкова Е.Н.	Младший воспитатель		
63.	Черняков А.П.	дворник/плотник		
64.	Чермошенцева А.Ю.	Младший воспитатель		
65.	Шайтор Ж.А.	кастелянша		
66.	Шаранов М.С.	грузчик		
67.	Шарилова Ю.Р.	Младший воспитатель		

Ф. И. О.	Должность	Дата	Подпись

