

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
"Детский сад №203 "Соловушка" общеразвивающего вида

СОГЛАСОВАНО  
Профсоюзным комитетом  
МБДОУ "Детский сад №203"  
"17" 01 2019

УТВЕРЖДЕНО  
Заведующий МБДОУ "Детский сад №203"  
Е.В. Попова  
Приказ № 39/2-Осн  
"18" 01 2019

Положение  
о бракеражной комиссии  
МБДОУ «Детский сад №203 «Соловушка» общеразвивающего вида

1. Общие положения.

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением (далее - МБДОУ), а также в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», нормативными и локальными актами МБДОУ в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБДОУ создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией, профсоюзным комитетом МБДОУ.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием трудового коллектива. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего МБДОУ.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3–4 членов. В состав комиссии входят:

- Завхоз МБДОУ (председатель комиссии).
- Педагогические сотрудники МБДОУ (член профсоюза).
- Председатель профсоюзной организации.
- Сотрудник (обслуживающий персонал) МБДОУ.

3. Полномочия комиссии.

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-требования.
- 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 организации питания в МБДОУ.

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

4.3. Администрация МБДОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

#### 5. Заключительное положение.

5.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

### Инструкция по измерению объема блюд

Объем первых блюд устанавливается на основании емкости кастрюли или котла и числа заказанных порций.

Масса вторых блюд (каши, пудинги и т.д.) определяется путем взвешивания всех порций в общей посуде с вычетом массы тары и учетом числа порций.

Из порционных блюд (котлеты, биточки, мясо птицы и т.д.) взвешиваются 10 порций вместе и выборочно 2-3 порции, устанавливается средняя масса одной порции.

Отклонения от нормы в одной порции не должны превышать  $\pm 3\%$ , но масса 10 порций должна соответствовать норме.

### Методика органолептической оценки пищи

Под органолептической оценкой пищи понимается определение таких показателей (внешний вид, вкус, аромат, консистенция блюда), которые дают возможность быстро определить качество пищи.

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи, лучше это проводить при дневном свете. Определяется внешний вид пищи, ее цвет. Затем определяется запах пищи. Этот показатель особенно важен, так как с помощью обоняния можно установить тончайшие изменения качества пищевых продуктов (особенно мяса, рыбы), связанные с начальными признаками порчи, когда другие установить еще не удается. Запах определяют при той температуре, при которой употребляется данное блюдо. Для обозначения запахов используют термины: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, пригорелый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Указываются также и специфические запахи, подобные каким-либо продуктам.

Консистенция продуктов определяется органами осязания. Наибольшей чувствительностью обладают кончики пальцев, а также язык, небо, зубы. В процессе процеживания пищи определяют ее мягкость, жесткость, нежность, маслянистость, клейкость, мучнистость, крупнозернистость, рассыпчатость и т. д.

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

При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности; из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; естественно, вкусовая проба уже не проводится, если обнаружены внешние признаки разложения продукта (например, неприятный запах), а также в случае подозрения на недоброкачественность.

### Оценка первых блюд

Первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в большом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Например, буровато-коричневая окраска борща может быть результатом неправильного тушения свеклы.

Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

При оценке внешнего вида супов, борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение их в процессе варки [не должно быть сильно разваренных овощей, утративших форму нарезки]. Целесообразно сравнить набор корней и овощей (плотную часть первого блюда) с рецептурой по раскладке.

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 пленок.

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

При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо при-  
сущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, не  
свойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности или  
пересола. У супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и  
вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

### Оценка вторых блюд

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются  
отдельно. Соусным блюдам (гуляш, рагу) дается общая оценка.

При внешнем осмотре блюд обращать внимание на характер нарезки кусков мяса,  
равномерность порционирования, цвет поверхности и поджаренной  
корочки с обеих сторон изделия, толщину слоя, панировки. В изделиях из  
мяса и рыбы определяют цвет, как на поверхности, так и на разрезе, что позволяет  
выявить нарушения в технологии приготовления блюда. Например, заветренная  
темная поверхность отварных мясных продуктов свидетельствует о длительном хра-  
нении их без бульона, розово-красный цвет на разрезе котлет говорит о  
недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения  
фарша или мяса для котлет.

Важным показателем является консистенция блюда, дающая пред-  
ставление о степени его готовности и отчасти о соблюдении рецептуры при его  
изготовлении (например, мажущаяся консистенция изделий из  
рубленого мяса указывает на добавление в фарш избыточного количества хлеба).

Степень готовности и консистенцию мясопродуктов определяют проколом  
поварской иглой или деревянной шпилькой, которые должны легко входить в  
толщину готового продукта.

При определении вкуса и запаха обращают внимание на наличие специфических  
запахов. Особенно это важно для рыбы, она легко приобретает  
посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус,  
характерный для данного вида, с хорошо выраженным привкусом овощей и  
пряностей, а жареная — приятный, слегка заметный привкус свежего жира, на  
котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошиться, сохранять форму  
нарезки.

Крупяные, мучные или овощные гарниры также проверяют по кон-  
систенции. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна отделяются друг от друга.







