



СОГЛАСОВАНО:  
Советом Учреждения  
МКДОУ ДС № 37  
« Сказка» п.Прикалаусский  
Протокол № 4 от 30.08.2024 г

ПРИНЯТО:  
Общим собранием трудового  
коллектива  
Протокол № 4 от 29.08.2024 г

УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующим МКДОУ  
ДС № 37 «Сказка»  
п. Прикалаусский

Цыганова О.В.  
введено в действие приказом  
№ 12 от 21.09.2024 г



## **ПОЛОЖЕНИЕ** **о бракеражной комиссии по питанию** **муниципального казенного дошкольного образовательного** **учреждения детского сада № 37« Сказка» п.Прикалаусский**

### **1. Общие положения**

1.1. Положение о бракеражной комиссии по питанию (далее –Комиссия) муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения детского сада №37«Сказка» п.Прикалаусский (далее -Учреждение) разработано в соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановлением Главного санитарного врача от 22.08.2024 № 9 «О внесении изменений в Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20», Уставом Учреждения.

1.2.Бракеражная комиссия - постоянный коллегиальный орган самоуправления Учреждения, действующий с целью осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении.

1.3 Комиссия в своей деятельности руководствуется ст.37 п.1 Федерального законом «Об образовании в РФ » от 21.12.2012 № 273, санитарно-эпидемиологическими требованиями и нормами, техническими регламентами, санитарными правилами, технологическими картами, СанПиНами, приказами, распоряжениями и постановлениями производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

1.3. Все блюда и кулинарные изделия, изготовляемые на пищеблоке Учреждения, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж должен проводиться до начала отпуска каждой порции приготовленной пищи.

1.4. Учреждение имеет бракеражные журналы:

- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья;

1.5. Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью Учреждения.

1.6. Журнал бракеража готовой продукции хранится на пищеблоке, Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья хранится на складе и заполняется кладовщиком по мере поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов.

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

2.1. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит бракеражная комиссия.

2.2. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего Учреждения ежегодно, на учебный год.

2.3. Бракеражная комиссия состоит из 3х членов. В состав комиссии входят:

- заведующий Учреждения (председатель комиссии);
- председатель ППО (профсоюза), воспитатель, работник Учреждения.
- родительская общественность( представитель).

## **3.Полномочия комиссии**

Бракеражная комиссия учреждения:

- 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.; в соответствии с методикой проведения ( Приложение 1), с занесением результатов органолептической оценки в « Журнал бракеража готовой продукции» и заверяет оценку личными подписями членов комиссии.
- при проведении бракеража комиссия руководствуется требованиями к технологии и качеству приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии с « Технологическими картами»
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей ( Приложение 2)

## **4. Оценка организации питания**

4.1. Оценка качества блюд и кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции. В зави-

симости от этих показателей даются оценки изделиям – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»(брак) ( Приложение 3)

4. 2. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. Выдача готовой пищи производится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом.

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

## **5. Ответственность**

5.1. Бракеражная комиссия несёт ответственность:

- за выполнение закреплённых за ней полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ.

5.2. За нарушение настоящего Положения работники ДОУ и члены Комиссии несут персональную ответственность.

## **6. Заключительные положения**

6.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе

6.2. Администрация Учреждения при установлении стимулирующих надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

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

6.4.Срок действия настоящего Положения не ограничен

### **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.

### **Органолептическая оценка первых блюд.**

1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.
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).
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. 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.
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, 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.
6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

## Органолептическая оценка вторых блюд.

1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.
2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
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.
4. Макаaronные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.
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. 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.
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 привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки. Основание: ГСЭ «Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и обороту способности в них пищевых продуктов.

## Возрастные объемы порций питания

| Блюдо                                                                                                                                                                                                           | Масса порций       |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------|
|                                                                                                                                                                                                                 | от 1 года до 3 лет | 3-7 лет |
| Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака) | 130-150            | 150-200 |
| Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)                                                                                                                                                                  | 30-40              | 50-60   |
| Первое блюдо                                                                                                                                                                                                    | 150-180            | 180-200 |
| Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)                                                                                                                                                              | 50-60              | 70-80   |
| Гарнир                                                                                                                                                                                                          | 110-120            | 130-150 |
| Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)                                                                                                                  | 150-180            | 180-200 |
| Фрукты                                                                                                                                                                                                          | 95                 | 100     |

### ИНСТРУКЦИЯ ПО ИЗМЕРЕНИЮ ОБЪЁМА БЛЮД

1. Объем первых блюд устанавливается на основании ёмкости кастрюли или котла и числа заказанных порций.
2. Масса вторых блюд (каши, пудинги и т.д.) определяется путем взвешивания всех порций в общей посуде с вычетом тары и учетом числа порций.
3. Из порционных блюд ( котлеты, биточки, мясо птицы и т.д.) взвешивается 10 порций вместе и выборочно 2-3 порции, устанавливается средняя масса одной порции.
4. Отклонения от нормы в одной порции не должны превышать + 3% , но масса 10 порций должна соответствовать норме.

## КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД

**«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 допускается, требуется замена блюда.

## **ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ОТВЕТСТВЕННОГО ЗА БРАКЕРАЖ ПОСТУПАЮЩИХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ**

### **1. Общие положения**

1.1. Лицо , ответственное за бракераж поступающих продуктов, назначается приказом заведующего Учреждения на начало календарного года.

1.1.Кладовщику необходимо производить входной контроль за получаемыми продуктами в Учреждение. А именно проверить, как доставляются продукты в учреждение: имеется ли специальная тара, как она маркируется и обрабатывается (в том случае, если она используется повторно), как складировются продукты в машине (например, не перевозят ли продукты, подлежащие тепловой обработке, вместе с продуктами, употребляемыми без обработки)

1.2. Кладовщик обязан контролировать сопроводительную документацию, поступающую на склад с продуктами, и убедиться в наличии всех документов, подтверждающих качество и безопасность поступающих продуктов, помнить, что удостоверение качества и ветеринарное заключение должно быть на каждую партию продуктов, а сертификат соответствия дается на **каждый вид** продукции, например, молочную продукцию, кондитерские изделия и т.д., и действует в течение ..... Следует проверять качество поступающей продукции по Журналу бракеража скоропортящихся продуктов, который ведется по категориям продукции (мясо, масло сливочное, молоко, сметана и т. п.). В нем должны быть ежедневные отметки кладовщика, ответственного за качество получаемых продуктов, об условиях хранения, сроках реализации в соответствии с СанПиН. Бракераж предполагает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку поступивших продуктов (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус продукта).

1.3. В целях предупреждения возможности пищевых отравлений следует обращать особое внимание на изолированное хранение таких продуктов, как мясо, рыба, молоко и молочные продукты. Необходимо проверять соблюдение условий хранения продуктов – недопустимо, когда сырое мясо или рыба хранятся рядом с молочными продуктами или продуктами, которые идут в питание детей без тепловой обработки. Все продукты должны храниться в контейнерах, имеющих соответствующую маркировку. Грубым нарушением является, например, хранение продуктов, подлежащих тепловой обработке, в емкостях для продуктов, не подлежащих тепловой обработке, или использование промаркированного инвентаря не по назначению.

1.4. В холодильниках необходимы термометры для контроля за температурным режимом, температуру должен фиксировать ответственный в **специальном** журнале ежедневно.

### **2. Функции.**

На кладовщика ответственного за бракераж поступающих продуктов питания возлагаются следующие функции:

## 2.1. Обеспечение:

- своевременного заказа, получения, сохранности и хранения продуктов питания;
- правильной выдачи (по весу, согласно меню-раскладке) продуктов питания, соблюдение сроков реализации;
- необходимым набором продуктов на 10 дней.

## 3. Должностные обязанности.

Для выполнения возложенных на него функций кладовщик обязан:

- 3.1. Следить за наличием и исправностью оборудования и инвентаря, противопожарных средств, состоянием помещений кладовой и обеспечивать их своевременный ремонт.
- 3.2. Организовывать проведение погрузочно-разгрузочных работ в кладовой с соблюдением норм, правил и инструкций по охране труда.
- 3.3. Проверять соответствие принимаемых продуктов сопроводительным документам и требованиям к качеству продуктов (наличие сертификата, соблюдение перечня продуктов разрешённых в ДОУ);
- 3.4. Обеспечивать сбор, хранение и своевременный возврат тары на базу.
- 3.5. Получать продукты от поставщиков согласно накладной, осуществлять взвешивание и сырой, замороженный, продукты

3.6. Обеспечивает соответствие продукции поставкам, соблюдая температурный режим.

3.7. Соблюдает режим хранения продукции; имеет 10-дневный запас продукции.

3.8. Ведёт ежедневный учёт доставленных продуктов по наименованиям, количеству и цене и оперативно предоставляет учёт.

3.9. Сохраняет счётчик меню-требуемых и наименований и суммарных наименований;

3.10. Укомплектован и обслуживает радио-решётки на каждый день и требующийся запас на продукты питания.

3.11. Вывозит продукты развозными автомобилями федерализации отгрузки по весу, упаковке и меню-раскладке.

3.12. Сохраняет должную чистоту на складе и в коридоре продукции.

3.13. Следит за температурным режимом продукции питания.

3.14. Следит за правильным маркированием быстрозамороженных продуктов и продуктах длительного хранения.

3.15. Сдаёт счёт и бухгалтерские по перечню 10-го числа каждого месяца, следуя при этом отчётным.

3.16. Обеспечивает своевременное поступление заказов на продукты питания.

3.17. Принимает участие в проведении инвентаризаций.

3.18. Следит за санитарными условиями складов.

3.19. Соблюдает требования пожарной безопасности в складских помещениях.

## 4. Ответственность.

4.1. Кладовщик несет ответственность:

- за сохранность продукции;
- за своевременное обеспечение детей сырыми, доброкачественными продуктами;
- за соблюдение санитарно-гигиенических норм и условий;
- за соблюдение норм выдачи продукции;
- за получение качественными продуктами и наличие сопроводительных документов к ним;
- за маркированный запас продукции;

- за своевременное списание недоброкачественных продуктов ;
- за выполнение настоящей инструкции.

4.2. За причинение материального ущерба(за продукты и все имущество кладовой) в пределах, определенных действующим трудовым, уголовным и гражданским законодательством РФ.

4.3. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Устава и Правил внутреннего трудового распорядка ДООУ, иных локальных нормативных актов, законных распоряжений руководителя ДООУ, должностных обязанностей, установленных настоящей инструкцией заведующий хозяйством несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством.

4.4. За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических требований к организации хранения и реализации продуктов в ДООУ заведующий хозяйством привлекается в административной ответственности в порядке и случаях, предусмотренных административным законодательством РФ.

4.5. За виновное причинение образовательному учреждению или участникам образовательного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей заведующий хозяйством несет материальную ответственность(за продукты и все имущество кладовой) в порядке и пределах, установленных трудовым или гражданским законодательством РФ.

## План работы

бракеражной комиссии МКДОУ №37 «Сказка» п.Прикалаусский

| Мероприятия                                                                 | Сроки выполнения  | Ответственный         |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------|
| Проведение организационных совещаний                                        | 2 раза в год      | Председатель комиссии |
| Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд | Ежедневно         | Члены комиссии        |
| Контроль сроков реализации продуктов                                        | 1 раз в месяц     | Члены комиссии        |
| Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд      | 1–2 раза в неделю | Члены комиссии        |
| Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока                       | Постоянно         | Председатель комиссии |
| Разъяснительная работа с педагогами                                         | 3 раза в год      | Председатель комиссии |
| Работа с родителями (на общих родительских собраниях)                       | 2 раза в год      | Председатель комиссии |
| Отчет на Совете учреждения о проделанной работе комиссии                    | 2 раза в год      | Председатель комиссии |