

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 52  
Колпинского района Санкт-Петербурга**

**ПРИНЯТО**

Общим собранием работников  
ГБДОУ детский сад № 52  
Протокол № 1 от 30.08.2022г.

**УТВЕРЖДЕНО**

Заведующий  
ГБДОУ детский сад № 52  
Е.А. Хомич  
Приказ № 32-5-22АХ от 31.08.2022г.

***ПОЛОЖЕНИЕ  
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ***

Санкт-Петербург, Колпино  
2022г.

## ***Положение о бракеражной комиссии.***

### ***1. Общие положения***

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом ГБДОУ д/с № 52 (далее – ДОУ) в целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками методических рекомендаций по организации питания детей и подростков, рецептур, технологическими картами, ГОСТами, ТР ТС.

1.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией, а также с администрацией поставщиков продуктов питания.

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

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием ДОУ.

Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего ДОУ.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 4-5 членов. В состав комиссии входят:

- заведующий ДОУ (председатель комиссии);
- зам. зав. по АХР (заместитель председателя комиссии);
- медицинская сестра;
- методист;
- педагогические сотрудники ДОУ.

### ***3. Полномочия комиссии***

#### **Бракеражная комиссия:**

- осуществляет контроль за соблюдением 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 контролирует соответствие меню в ДОУ к утвержденному меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей и основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- контролирует полноту вложения продуктов в котел, проверяют выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет и запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему реализованных порций и количеству детей.

## **Содержание и формы работы:**

3.1. Бракеражная комиссия (состав распределен по дням недели) приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

Метод органолептической оценки предназначен для объективного контроля качества продукции общественного питания массового изготовления и заключается в прямой рейтинговой оценке качества образцов продукции.

Члены бракеражной комиссии, не должны иметь ограничений по медицинским показаниям (хронические заболевания, аллергия), владеть навыками оценки продукции и знать критерии качества.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню - требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим.

При органолептической оценке температура продукции должна соответствовать температуре блюда (изделия) при их реализации. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

3.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

3.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

Органолептический анализ продукции общественного питания массового изготовления включает в себя рейтинговую оценку внешнего вида, текстуры (консистенции), запаха и вкуса с использованием балльной шкалы: **5 баллов - отличное качество, 4 балла - хорошее качество, 3 балла - удовлетворительное качество и 2 балла - неудовлетворительное качество.**

**Оценка 5 баллов** соответствует блюдам и кулинарным изделиям без недостатков.

Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов.

**Оценка 4 балла** соответствует блюдам и кулинарным изделиям с незначительными или легкоустраняемыми недостатками. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно соленый вкус блюда (изделия) и т.д.

**Оценка 3 балла** соответствует блюдам и кулинарным изделиям с более значительными недостатками, но пригодным для реализации без переработки. К таким недостаткам относят подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая текстура (консистенция) мяса и т.д. Если вкусу и запаху блюда (изделия) присваивают оценку 3 балла, то независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем 3 балла.

**Оценка 2 балла** соответствует блюдам и кулинарным изделиям со значительными дефектами: наличием посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму и т.д.

Такое блюдо не допускается к раздаче, и Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

3.4. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

3.5. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «3 балла», «2 балла», данная бракеражной комиссией, обсуждается на заседании Совета по Питанию.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к ответственности.

3.6. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

3.7. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

3.8. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вместещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

#### ***4. Оценка организации питания в ДОУ***

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по **пятибалльной** системе. 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, в карту контроля за организацией питания в ДОУ.

4.3. Администрация ДОУ при установлении надбавок к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки.

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

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий  
ГБДОУ детский сад № 52  
Е.А. Хомич  
Приказ № 32-5-22АХ от 31.08.2022г.

**План  
работы бракеражной комиссии  
на 2022/2023 учебный год**

<b>Мероприятия</b>	<b>Сроки выполнения</b>	<b>Ответственный</b>
Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год	Сентябрь	Члены бракеражной комиссии
Проведение организационных совещаний (отчет на совете по питанию)	4 раза в год	Члены бракеражной комиссии
Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в 3 месяца	Члены бракеражной комиссии
<b>Отслеживание соответствия меню в ДОУ к утвержденному меню</b>	Ежедневно	Члены бракеражной комиссии
Контроль сроков реализации продуктов, правила хранения продуктов, температурный режим.	1 раз в месяц	Члены бракеражной комиссии
Снятие бракеражной пробы (оценка органолептических св-в приготовленной пищи)	ежедневно	Члены бракеражной комиссии
Отслеживание технологии приготовления блюд	постоянно	Члены бракеражной комиссии
<b>Контроль</b> закладки продуктов, выхода блюд. Запись в соответствующий журнал	<b>ежедневно</b>	Члены бракеражной комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	<b>постоянно</b>	Члены бракеражной комиссии
Проверка наличия суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря, качество использованной посуды.	<b>Постоянно</b>	Члены бракеражной комиссии
Разъяснительная работа с педагогами	<b>2 раза в год</b>	Члены бракеражной комиссии
Отчет на Совете ДОУ о проделанной работе комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за прошедший период»	1 раз в год	Члены бракеражной комиссии

Проверка ведения журналов	1 раз в месяц	Члены бракеражной комиссии
---------------------------	---------------	----------------------------

