

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД «КОЛОСОК»  
С.МИЧУРИНСКОЕ БЕЛОГОРСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

***СОГЛАСОВАНО***

Управляющим советом  
МБДОУ д/с «Колосок»  
с.Мичуринское Белогорского  
района Республики Крым  
Протокол от 15.08.2025г.№1

***УТВЕРЖДЕНО***

Приказом МБДОУ д/с «Колосок»  
с.Мичуринское Белогорского района  
Республики Крым  
от 01.09.2025г. №86/1-о/д

**ПОЛОЖЕНИЕ  
о бракеражной комиссии**

**Муниципального бюджетного дошкольного  
образовательного учреждения детский сад «Колосок»  
с.Мичуринское Белогорского района Республики Крым**

**с.Мичуринское  
2025 г.**

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад «Колосок» с.Мичуринское Белогорского района Республики Крым (далее Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.11.2012 г. (с изменениями и дополнениями), санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Методическими рекомендациями к организации общественного питания населения (МР 2.3.6.0233-21, утвержденными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 2 марта 2021 г., Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», ГОСТ 31986-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания», нормативно-правовыми актами Российской Федерации, Республики Крым, муниципального образования Белогорский район Республики Крым, регламентирующих деятельность и организацию питания в общеобразовательных организациях и Уставом ДОУ.

## **2. Создание бракеражной комиссии**

2.1. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом заведующего ежегодно на начало учебного года. Комиссия состоит из трёх человек: заведующий (председатель комиссии), члены комиссии – медицинская сестра и один представитель коллектива.

2.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением и осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража комиссия руководствуется требованиями на готовые блюда и кулинарные изделия. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд воспитанников, направить их на доработку или переработку.

В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность др.

2.3. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, руководствуются методикой проведения данного анализа (Приложение к положению). За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, члены бракеражной комиссии и повар, приготовивший продукцию. Оформление бракеражного журнала ведется в соответствии с приложением № 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.4. Члены комиссии работают на безвозмездной основе с целью создания условий, гарантирующих охрану и укрепление здоровья обучающихся.

### **3. Полномочия комиссии**

- 3.1. Проверяет складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия их хранения.
- 3.2. Контролирует организацию работы на пищеблоке.
- 3.3. Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи.
- 3.4. Присутствует (периодически) при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд.
- 3.5. Проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.
- 3.6. Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству поданного контингента воспитанников.
- 3.7. Контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока.
- 3.8 *Члены комиссии обязаны:*
- ежедневно являться на бракераж готовой пищевой продукции за 20 минут до начала раздачи;
  - добросовестно выполнять возложенные функции:  
отбирать пробы готовой пищевой продукции; проводить контрольное взвешивание и органолептическую оценку;
  - выносить одно из трех обоснованных решений: «разрешить к выдаче», «направить на доработку», «отправить в брак»;
  - своевременно сообщать заведующему о проблемах здоровья, которые препятствуют осуществлению возложенных на них функций;
  - осуществлять свои функции в специально выдаваемой одежде: халате, шапочке, перчатках;
  - перед тем как приступить к своим обязанностям, вымыть руки и надеть чистую одежду.

### **4. Содержание работы Комиссии и оценка организации питания в ДОУ**

- 4.1. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 20 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 4.2. Предварительно Бракеражная комиссия должна ознакомиться с меню - требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество воспитанников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов.
- 4.3. 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.
- 4.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции, оформляются подписями всех членов бракеражной комиссии. Журнал должен быть

прошит, пронумерован и скреплен печатью. Результаты заносятся в Журнал после проведения контроля.

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

4.6. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

4.7. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует.

4.8. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

4.9. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия.

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

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

4.9.2. Замечания и нарушения, установленные Бракеражной комиссией в организации заносятся в бракеражный журнал.

4.10. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании с заведующим ДОУ.

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

4.12. 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.

4.13. 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).

4.14. 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 (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

## 5. Заключительные положения

- 5.1. Настоящее Положение является локальным актом ДОУ, согласовывается Управляющим советом ДОУ и вступает в силу с момента его утверждения заведующим ДОУ.
- 5.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.
- 5.3. Положение принимается на неопределенный срок.
- 5.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.



## ПРИЛОЖЕНИЕ

### 1. Методика органолептической оценки пищи

- 1.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.
- 1.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется до пробы и при глотании пищи после пережевывания. 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.
- 1.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре подачи блюд.

### 2. Органолептическая оценка первых блюд

- 2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид, цвет блюда и его консистенцию, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.
- 2.2. 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).
- 2.3. 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.
- 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, 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.
- 2.5. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

### 3. Органолептическая оценка вторых блюд

- 3.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая.
- 3.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

3.3. 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.

3.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки.



3.5. 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 несоответствии рецептуре - блюдо направляется на анализ в лабораторию.

3.6. 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. У плохо приготовленного соуса - горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а, следовательно, её усвоение.

3.7. 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.

#### **4. Критерии оценки качества блюд**

4.1 «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

«Хорошо» - блюдо приготовлено с незначительными изменениями в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и качества 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.

Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал, который ведется в бумажном (или электронном варианте), ставятся подписи всех членов комиссии.

4.2. Оценка бракеражной комиссии или других проверяющих лиц обсуждается на совещании при заведующем. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд кулинарных изделий, привлекаются к ответственности.