

**ПРИНЯТО**

Общим собранием работников  
структурного подразделения «Детский сад»  
Протокол от 29.08.2022 г. №1

**С УЧЕТОМ МНЕНИЯ**

Совета родителей  
структурного подразделения «Детский сад»  
Протокол от 05.09.2022г. №1

**УТВЕРЖДЕНО**

Директор ГБОУ школы №334 Невского  
района Санкт-Петербурга



/Н.Н. Нагайченко./

подпись

расшифровка подписи

Приказ от 29.08.2022 г. 7/1-дс

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о бракеражной комиссии в**  
**структурном подразделении «Детский сад»**  
**государственного бюджетного общеобразовательного учреждения**  
**средней общеобразовательной школы №334 Невского района Санкт-**  
**Петербурга «Образовательный комплекс «Невская перспектива»**

Санкт-Петербург  
2022г

## 1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия структурного подразделения «Детский сад» Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы №334 Невского района Санкт-Петербурга «Образовательный комплекс «Невская перспектива» (далее — Бракеражная комиссия) создается и действует в соответствии с Уставом общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы №334 Невского района Санкт-Петербурга «Образовательный комплекс «Невская перспектива» (далее ГБОУ №334) в целях осуществления контроля организации питания воспитанников, качества поставляемых продуктов и соблюдению санитарно-гигиенических требований при приготовлении пищи и раздаче в Детском саду ГБОУ №334.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами утвержденными и принятыми для работы, ГОСТами, нормативными документами по организации питания и актами ГБОУ.

1.3. Срок действия положения о Бракеражной комиссии до внесения изменений положения. В случае отсутствия дополнений и изменений пролонгируется ежегодно.

## 2. Порядок создания Бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается директором ГБОУ №334 по согласованию с Советом по питанию Детского сада.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 6 членов. В состав комиссии входят: заведующий отделением, документовед, кладовщик, медицинский персонал, представитель профкома, повар.

## 3. Полномочия комиссии

3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием воспитанников Детского сада

3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблока, в том числе:

- ❖ Осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке, 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, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах (при их наличии);
- ❖ Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- ❖ Проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям воспитанников, учет замены продуктов питания на разрешенные, для аллергиков;
- ❖ Следит за соблюдением правил личной гигиены работников пищеблока;
- ❖ Периодически присутствует при закладке основных продуктов питания, проверяет выход блюд;
- ❖ Осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д. В соответствии с Правилами бракеража готовой продукции (приложение № 1)

- ❖ Проверяет наличие снятия суточной пробы, ее хранения, правильность оформления;
- ❖ Определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
- ❖ Проверяет соответствие объема приготовленного питания объему разовых порций на одного ребенка и на количество детей при выдаче на группу;

3.3. При проведении проверок пищеблока Бракеражная комиссия руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и другими нормативно-правовыми документами по организации питания в Детском саду.

3.4. Бракеражная комиссия имеет право:

- ❖ В любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- ❖ Проверять выход продукции;
- ❖ Контролировать наличие суточных проб;
- ❖ Проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- ❖ Проверять качество поставляемой продукции от поставщика, соответствие спецификации товара.
- ❖ Контролировать соблюдение 10 - дневного меню;
- ❖ Проверять соблюдение правил хранения продуктов питания в кладовой;
- ❖ Вносить предложения на рассмотрение руководству ГБОУ №334 по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания;

3.5. Бракеражная комиссия не реже 1 раза в полугодие отчитывается о работе по осуществлению контроля по организации питания, за работой пищеблока на совещаниях при руководстве Детского сада.

4. Оценка организации питания

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по балльной системе. В случае выявления, каких-либо нарушений, замечаний Бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой продукции до принятия необходимых мер по устранению замечаний и нарушений.

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

4.3. Решения комиссии обязательны к исполнению руководством Детского сада и работниками пищеблока.

## Правила бракеража пищи в Детском саду ГБОУ №334

### 1. Общие положения

- 1.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке Детского сада ГБОУ школы №334 Невского района Санкт-Петербурга (далее — Детский сад), подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.
- 1.2 Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
- 1.3 Бракераж блюд и готовых изделий производят члены бракеражной комиссии. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. При обнаружении нарушения технологии приготовления пищи Бракеражная комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости — на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.
- 1.4 Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью. Хранится бракеражный журнал у повара на пищеблоке или в кабинете кладовщика.
- 1.5 За качество пищи несут санитарную ответственность кладовщик, повара, иное лицо, осуществившее проверку качества продукции, в соответствии с п.4 настоящих правил, и допустившее её к потребителю.

### 2. Методика органолептической оценки пищи

- 2.1 Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.
- 2.2 Определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, приятный, молочнокислый, гниlostный, кормовой, болотный, илистый. Специфически 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 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.

### 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, по которому 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 тушёных овощей 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 не протёртых 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, недосолённости, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то его пробуют без сметаны.

3.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой 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, присутствие в ней необрушенных зёрен. Посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложения.

4.4. Макароны 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.

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 (при наличии финансирования и договора).

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. 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 имеет вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а обжаренная приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

#### 5. Критерии оценки качества блюд

5.1. Оценка качества блюд и готовых изделий, производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям - 5 отлично, 4 хорошо, 3 удовлетворительно, 2 не удовлетворительно (брак).

«5» - Оценка отлично — блюдо приготовлено в соответствии с технологией, ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

«4» - Оценка хорошо — незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкусов и которые можно исправить, ставятся блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолён, не доведён до нужного цвета и др.).

«3» - Оценка удовлетворительно — изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить, ставятся блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но приготовлены для употребления в пищу без переработки.

«2» - Оценка неудовлетворительно (брак) — изменения, в технологии приготовления блюда не возможно исправить. К раздаче блюдо не допускается, требуется замена блюда, даётся изделиям, имеющие следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

5.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями, лиц, осуществивших проверку продукции.

5.3. Выдача готовой продукции проводится, 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 обращая внимание на такие показатели как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

5.4. Оценка удовлетворительно и неудовлетворительно, данная членом Бракеражной комиссии, обсуждается на заседании Бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, который доводится до руководителя ГБОУ, и ответственного осуществляющего контроль за организацией питания детей .

5.5. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

Директор ГБОУ

Н.Н. Нагайченко