

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД №36 «ИСКОРКА» Г. ФЕОДОСИИ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ»

СОГЛАСОВАНО

На собрании Совета по питанию

УТВЕРЖДАЮ

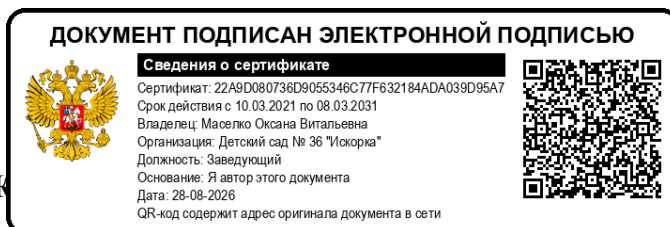
Заведующий Детским садом №36 «Искорка»

О.В. Маселко

Протокол № 2 от 26.08.2026

Приказ №82 от 26.08.2026г

ПОЛОЖ



о бракеражной комиссии

**Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад №36 «Искорка» г. Феодосии Республики Крым»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №36 «Искорка» г. Феодосии Республики Крым» (далее соответственно – «Положение», «комиссия» и «ДОУ») разработано в соответствии с

- СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,
- СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»,
- ГОСТ Р 54607.1-2011 «Национальный стандарт РФ. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям»,
- ГОСТ Р 54607.2-2012 «Национальный стандарт РФ. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний»,
- ГОСТ 31986-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

1.2. Настоящее положение определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности комиссии.

2. Порядок формирования комиссии

2.1. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с Положением формируется из числа работников организации. Персональный состав комиссии утверждает заведующий организации приказом. В состав комиссии входят четыре члена:

2.1.1. Председатель – представитель администрации.

2.1.2. Члены комиссии:

- медицинский работник;
- педагогический работник.

2.2. Отсутствие отдельных членов комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций комиссии достаточно не менее трех ее членов.

2.3. При необходимости в состав комиссии приказом заведующего могут включаться работники организации, чьи должности не указаны в пункте 2.1 настоящего Положения, а также специалисты и эксперты, не являющиеся работниками организации.

2.4. Председатель комиссии является ее полноправным членом. В случае равенства голосов при голосовании в комиссии голос председателя является решающим.

3. Основные цели и задачи комиссии

3.1. Комиссия создается с целью осуществления постоянного контроля качества пищевой продукции, приготовленной и полученной на пищеблок детского сада.

3.2. Задачи создания и деятельности комиссии:

- контроль массы всех пищевых продуктов (штучных изделий, полуфабрикатов, порционных блюд, продукции к блюдам);
- органолептическая оценка всей готовой пищевой продукции (состав, вкус, температура, запах, внешний вид, готовность) ;
- проведение записи в Бракеражном журнале;
- контроль за качеством привозимых продуктов.

3.3. Возложение на комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам, не допускается.

3.4. Решения, принятые комиссией в рамках имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные для исполнения всеми работниками детского сада либо, если в таких решениях прямо указаны работники организации, непосредственно которым они адресованы для исполнения.

4. Права, обязанности членов комиссии

4.1. Члены комиссии вправе:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания;
- ходатайствовать о поощрении или наказании работников пищеблока;
- находиться в помещениях пищеблока для проведения бракеража готовой пищевой продукции.

4.2 Члены комиссии обязаны:

- добросовестно выполнять возложенные функции: отбирать пробы готовой пищевой продукции; проводить контрольное взвешивание и органолептическую оценку;
- выносить одно из трех обоснованных решений: допустить к раздаче, направить на доработку, отправить в брак;
- ознакомиться с меню, таблицами выхода и состава продукции, изучить технологические и калькуляционные карты приготовления пищи, качество которой оценивается;
- своевременно сообщить руководству организации о проблемах здоровья, которые препятствуют осуществлению возложенных на них функций;

-
- осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде: халате, шапочке, перчатках и обуви;
 - перед тем как приступить к своим обязанностям, вымыть руки и надеть стерильную одежду;
 - присутствовать на заседании при директоре организации по вопросам расследования причин брака готовой пищевой продукции;
 - фиксировать результаты бракеража в учетных документах: в журнале бракеража готовой кулинарной продукции и акте (при выявлении брака и несоответствия продуктов для питания воспитанников).

5. Деятельность комиссии

- 5.1. Деятельность комиссии регламентируется настоящим Положением, действующими санитарными правилами, ГОСТами.
- 5.2. Для оценки контроля массы и органолептической оценки члены комиссии используют порядки, указанные в приложениях № 1 и 2 к настоящему Положению.
- 5.3. Работники организации обязаны содействовать деятельности комиссии: представлять затребованные документы, давать пояснения, предъявлять пищевые продукты, технологические емкости, посуду.

6. Заключительные положения

- 6.1. Члены комиссии работают на добровольной основе.
- 6.2. Члены комиссии несут персональную ответственность за выполнение возложенных на них функций и за вынесенные в ходе деятельности решения.
- 6.3. Заведующий организации вправе учитывать работу членов комиссии при премировании.

ПОРЯДОК оценки контроля массы готовых пищевых продуктов

Для контроля средней массы блюда надо взять электронные или циферблатные весы с ценой деления 2 г и взвесить на них количество продукции, указанной в таблице 1. Затем фактические показатели средней массы продукции надо сравнить с нормами выхода, которые указаны в меню. Если масса имеет отрицательные отклонения, то продукция не допускается к реализации. При вынесении решения учитывается допустимый предел отклонения, указанный в таблице 2.

Таблица 1. Количество продукции, отбираемое для контрольного взвешивания

Что взвешивают	В каком количестве
Штучные полуфабрикаты, кулинарные, кондитерские и булочные изделия	10 шт.
Блюда: – из мяса, мяса птицы, рыбы, кролика, дичи с гарнирами и соусами; – из картофеля, овощей, грибов и бобовых; – из круп и макаронных изделий с жиром, сметаной или соусом; – из яиц, творога со сметаной или соусами; – мучные с жиром, сметаной и иными продуктами. А также: – холодные и горячие закуски; – супы без мяса, мяса птицы, рыбы; – десерты, сладкие блюда с сахаром, сиропом, соусом или иными продуктами	3 порции
Сливочное масло, сметана, соусы	10–20 порций
Голубцы, кабачки, помидоры, баклажаны и другие фаршированные овощи	2 порции
Супы с мясом, мясом птицы, рыбой	10 порций
Бутерброды	10 шт.
Котлеты, биточки, бифштексы, шницели, тефтели, оладьи, блинчики, блины, сладкие блюда, пирожки и другие кулинарные изделия, в том числе порционные	10 шт или порций
Горячие и холодные напитки собственного производства	3 порции
Пряники, булочные изделия, в том числе мучные кулинарные, конфеты	10 шт.

Таблица 2. Предел допускаемых отрицательных отклонений массы пищевой продукции

Масса кулинарных полуфабрикатов и изделий, блюд, напитков, г или мл	Предел допускаемых отрицательных отклонений	
	%	г или мл
Св. 5 до 50 включ.	10	-
Св. 50 – 100 включ.	-	5
Св. 100 – 200 включ.	5	-
Св. 200 – 300 включ.	-	10
Св. 300 – 500 включ.	3	-
Св. 500 – 1000 включ	-	15

ПОРЯДОК органолептической оценки готовых блюд

Для дачи органолептической оценки из общей емкости с готовой пищевой продукцией отбирают бракеражную пробу для каждого члена комиссии в объеме:

- трех ложек – жидкой продукции. Содержимое емкости, в которых готовили пищу, перемешивают и отбирают образец продукции на тарелку. У каждого члена комиссии в тестируемой пробе должны содержаться все основные компоненты блюда;

- одного изделия или блюда – продукция плотной консистенции. Блюда и изделия сначала оценивают внешне, а затем нарезают на общей тарелке на тестируемые порции.

Для дачи органолептической оценки используют методику, указанную в таблице 1. Сначала оценивают блюда, имеющие слабовыраженный запах и вкус, затем приступают к продукции с более интенсивными показателями, сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь. При дегустации проб продукции сохраняют порядок их представления без возврата к ранее дегустируемым пробам. После оценки каждого образца снимают послевкусие, используя нейтрализующие продукты (белый хлеб, сухое пресное печенье, молотый кофе или негазированную питьевую воду).

Оценку продукции дает каждый член комиссии с помощью характеристик, которые установлены в таблице 2. Общую оценку качества готовой продукции рассчитывают как среднее арифметическое значение оценок всех членов комиссии с точностью до одного знака после запятой. В случае обнаружения недостатков или дефектов оцениваемой продукции проводят снижение максимально возможного балла в соответствии с рекомендациями, приведенными в Приложении Б к ГОСТ 31986-2012.

Таблица 1. Методика проведения оценки продукции

Продукция	Как оценивают
Суп	Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Оценку супа проводят без добавления сметаны. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой, например наличие лука или петрушки. Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Затем пробуют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она предусмотрена рецептурой
Соус	Определяют консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем оценивают цвет, состав, правильность формы нарезки, текстуру наполнителей, а также запах и вкус
Вторые, холодные и сладкие блюда или изделия	Блюда и изделия с плотной структурой после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на тестируемые порции
Изделия и блюда из тушеных и запеченных овощей	Отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом
Изделия и блюда из отварных и жареных овощей	Вначале оценивают внешний вид: правильность формы нарезки, а затем текстуру (консистенцию), запах и вкус
Изделия и блюда из круп и макаронных изделий	Продукцию тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их текстуру: разваренность и слипаемость
Полуфабрикаты, изделия и блюда из рыбы	Проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры; правильность подготовки полуфабрикатов – нарезку, панировку; текстуру; запах и вкус изделий

Продукция	Как оценивают
Изделия и блюда из мяса и птицы	Оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: правильность формы нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглой согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда. Для мясных соусных блюд отдельно оценивают все его составные части: основное изделие, соус, гарнир; затем пробуют блюдо в целом
Холодные блюда, салатов и закусок	Особое внимание обращают на внешний вид блюда: правильность формы нарезки основных продуктов, их текстуру
Мучные кулинарные и изделия	Исследуют их внешний вид: характер поверхности теста, цвет и состояние корочки у блинов, оладьев, пирожков и т. д., форму изделия. Обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша: его сочность, степень готовности, состав. Затем оценивают запах и вкус
Мучные кондитерские и булочные полуфабрикаты и изделия	Обращают внимание на состояние поверхности, ее отделку, цвет и состояние корочки, отсутствие отслоения корочки от мякиша, толщину и форму изделий. Затем оценивают состояние мякиша: пропеченность, отсутствие признаков непромеса, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала. После этого оценивают качество отделочных полуфабрикатов по следующим признакам: состояние кремовой массы, помады, желе, глазури, их пышность, пластичность. Далее оценивают запах и вкус изделия в целом

Таблица 2. Методика дачи оценки продукции

Характеристики продукции	Оценка
Не имеет недостатков. Органолептические показатели соответствуют требованиям нормативных и технических документов	отлично
Имеет незначительные или легкоустраняемые недостатки. Например: типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус; неравномерная форма нарезки; недостаточно соленый вкус и т.д.	хорошо
Имеет значительные недостатки, но пригоден для реализации без переработки. В числе недостатков могут быть: подсыхание поверхности; нарушение формы изделия; неправильная форма нарезки овощей; слабый или чрезмерный запах специй; жидкость в салатах; жесткая текстура или консистенция мяса и т.д.	удовлетворительно
Имеет значительные дефекты: присутствуют посторонние привкусы или запахи; пересолено; недоварено; подгорело; утратило форму и т.д.	неудовлетворительно