

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №48
общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому
развитию детей Невского района Санкт-Петербурга

193312, Санкт-Петербург, Товарищеский проспект, дом 16, корпус 2, литер А.
Тел/факс 583-34-30

ПРИНЯТО

Управляющим Советом
ГБДОУ детский сад № 48
Невского района Санкт-Петербурга
протокол от 14.01.2025 № 3

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий ГБДОУ детский сад № 48
Невского района Санкт-Петербурга
_____ Л.В. Герчик
Приказ от 15.01.2025 № 06 - о

Учтено мнение Совета родителей
ГБДОУ детский сад № 48
Невского района Санкт-Петербурга
протокол от 14.01.2025 № 4

**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детский сад № 48
общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности
по физическому развитию детей Невского района Санкт-Петербурга

(ГБДОУ детский сад № 48 Невского района Санкт-Петербурга)

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии в ГБДОУ разработано для государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 48 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому развитию детей Невского района Санкт-Петербурга

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии

- с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года,

- Стандартом по обеспечению питания воспитанников государственных дошкольных образовательных организаций Санкт-Петербурга, утвержденного распоряжением Управления социального питания от 28.12.2024 № 01-04-14/24-1-0 (введен в действие с 27.01.2025)

- санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения",

- Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 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», - Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13.07.2020 года,

1.3. Настоящее Положение о бракеражной комиссии в ГБДОУ определяет цель, задачи и функции бракеражной комиссии дошкольного образовательного учреждения, регламентирует ее деятельность, устанавливает права и обязанности, а также ответственность ее членов.

1.4. Бракеражная комиссия — комиссия общественного контроля ГБДОУ, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ГБДОУ.

1.5. В задачи бракеражной комиссии входит:

- контроль и качество приготовления блюд;
- контроль за качеством доставляемых продуктов питания;
- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в детском саду. 1

1.6. Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего ДОУ на начало года. Срок полномочий комиссии - 1 год.

1.7. Бракеражная комиссия состоит из не менее 3 человек.

В состав бракеражной комиссии могут входить:

- представитель администрации: заведующий ГБДОУ (председатель комиссии);
- старшая медсестра (при наличии);
- ответственный за организацию питания в ДОУ;
- работники ДОУ

1.9. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

2. Функции бракеражной комиссии

2.1. К основным функциям бракеражной комиссии ДОУ относятся:

- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения согласно признакам доброкачественности продуктов (Приложение 1);
- проверка соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- проверка на раздаче правильности хранения готовых блюд (отпуск блюд, температура блюд после проверки их качества);

- контроль организации работы на пищеблоке;
- наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- направление при необходимости продукции на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию;
- проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д. (Приложение 2).

2.2. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке ГБДОУ, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

2.3. Комиссия может осуществлять контроль над закладкой основных продуктов и выхода готовых блюд. Результаты проверки отмечают в журнале контроля над закладкой основных продуктов и заверяют оценку личными подписями членов комиссии.

2.4. При выявлении нарушений комиссия составляет акт за подписью всех членов.

2.5. Комиссия осуществляет контроль над процессом приема пищи детьми:

- создание благоприятной атмосферы приема пищи (спокойное музыкальное сопровождение, применение игры или ее элементов, знакомство с блюдом, сервировка стола);
- оценка качества приготовления блюда детьми (количество оставшейся несъеденной пищи, причина).

2.6. Комиссия вносит предложения по улучшению питания детей в ГБДОУ.

2.7. Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, заседаниях Совета по питанию, собраниях родительского комитета.

3. Оценка организации питания в ДОУ

3.1. Обязательному бракеражу подлежат все партии приготовленных блюд, кулинарных изделий и напитков до начала реализации.

3.2. Бракеражная комиссия может проводить контрольное взвешивание готовых блюд и порционных кулинарных изделий. Масса готовых блюд, кулинарных изделий и напитков должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

3.3. Ежедневно бракеражная комиссия проводит снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с меню требованием.

3.4. В меню должны быть проставлены дата, полное наименование блюда, выход порций. Меню должно быть утверждено заведующим.

3.5. 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.

3.6. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медицинской сестры.

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

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

3.9. Методика выставления оценки

Оценка "5 баллов" дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями нормативных и технических документов.

Оценка "4 балла" дается блюдам и кулинарным изделиям, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения (неравномерная форма нарезки, недостаточно соленый вкус и т.п.), не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

Оценка "3 балла" дается блюдам и кулинарным изделиям, если в технологии приготовления пищи были допущены более значительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств, но пригодные к употреблению (подсыхание поверхности изделия, нарушение формы, наличие жидкости в салатах и т.п).

Оценка "2 балла" (брак) дается блюдам и кулинарным изделиям со следующими недостатками: посторонние, не свойственные 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.

Оценку качества блюд и кулинарных изделий, результаты взвешивания порционных блюд заносят в журнал установленной формы и визируют подписями всех членов комиссии по питанию. Блюда, получившие оценку "2 балла", к выдаче не допускают до устранения выявленных недостатков.

3.10. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточной пробы.

3.11. 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.

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

3.13. Результаты работы бракеражной комиссии при необходимости оформляются в форме протоколов. Итоговый материал должен содержать констатацию фактов, выводы и, при необходимости, предложения.

3.14. Контроль проводится в виде оперативных проверок с целью установления фактов и проверки сведений о нарушениях.

Примерный перечень вопросов, подлежащих контролю и рассмотрению:

- оценка органолептических свойств приготовленной пищи;
- контроль за полнотой вложения продуктов в котел;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке;
- контроль за организацией сбалансированного безопасного питания;
- контроль за хранением и реализацией пищевых продуктов;
- контроль за качеством поступающих пищевых продуктов и наличием сопроводительных документов;
- ведение журналов бракеража готовой кулинарной продукции и бракеража поступающего продовольственного сырья;
- контроль за качеством готовых блюд и соблюдением объема порций;
- контроль за выполнением норм питания и витаминизацией пищи;
- контроль за отбором суточной пробы.

Итоги проверок заслушиваются на совещании при заведующем, где обсуждаются замечания и предложения по организации и качества питания в ГБДОУ.

3.15. Администрация ГБДОУ обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры по устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

4. Заключительные положения

4.1. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

4.2. Положение о бракеражной комиссии в ДОУ принимается на неопределенный срок.

4.3. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №48
общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому
развитию детей Невского района Санкт-Петербурга

193312, Санкт-Петербург, Товарищеский проспект, дом 16, корпус 2, литер А.
Тел/факс 583-34-30

**ПАМЯТКА
ЧЛЕНУ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

разработана на основании:

Стандарта по обеспечению питания воспитанников государственных дошкольных образовательных организаций Санкт-Петербурга, утвержденного распоряжением Управления социального питания от 28.12.2024 № 01-04-14/24-1-0 (введен в действие с 27.01.2025)

Важнейшим методом оценки качества готовой пищи является органолептическая оценка. Для этого необходимо иметь: поварскую иглу для определения готовности мяса и рыбы, ложку, вилку, нож, термометр специальный, миску с кипятком для ополаскивания ложек, тарелки, стакан с холодным чаем для полоскания рта.

Существенными показателями служат внешний вид блюда, его консистенция, запах и вкус. Оценку производят при установленной температуре его подачи.

Органолептическая оценка качества готовой пищи производится в соответствии с ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

Внешний вид и консистенция блюда – это его цвет, форма, размер, структура, однородность, сочность, рассыпчатость, крошливость и т. д.

Запах определяют до пробы и при глотании пищи после прожевывания.

Для выяснения вкуса пищу задерживают во рту, перекатывая языком и равномерно распределяя ее в полости рта. Необходимо избегать многократных проб одного блюда (наиболее полное восприятие вкуса дает первая проба). Исключить задержку ощущений вкуса позволяет прополаскивание рта чаем.

При проведении бракеража учитывают особенности качества приготовленной продукции.

Супы

Для отбора проб суп перемешивают черпаком в котле или кастрюле и отливают в тарелку. Сначала пробуют жидкую часть без добавления сметаны.

В заправочных супах (щи, борщ и др.) жидкая часть должна быть слегка сгущенной, без комков заварившейся муки. Далее разбирают плотную часть, ее соответствие рецептуре (наличие моркови, свеклы и т. д.).

Каждую составную часть оценивают отдельно по консистенции, готовности, форме нарезки, степени очистки овощей.

Зерна круп, бобовых и овощи должны быть мягкими, но не разваренными.

Затем пробуют блюдо целиком с добавлением сметаны.

Недопустимые дефекты: горький вкус от подгоревшей муки или прогорклой крупы; недозаварившиеся овощи, крупы, бобовые; переваренные овощи, макаронные изделия; пересол, комки заварившейся муки; затхлый и другие посторонние запахи; чрезмерная кислотность щей из квашеной капусты; пригорелый вкус в молочных супах.

Мясные блюда

Важным показателем качества блюда является его консистенция. Мясо куском должно быть мягким, легко раскусываемым, сочным. Консистенция изделий из рубленого мяса должна быть эластичной, рыхлой, сочной. Обращают внимание на соотношение между мышечной, жировой и соединительной тканью, правильностью деления на порции, соответствие формы изделий их названию. Блюда готовые из мяса должны иметь нежную консистенцию, нож свободно входит в толщу куска, вытекающий сок бесцветный, окраска на разрезе серая. В блюдах из мяса, не доведенных до готовности, сок и поверхность разреза бывают розовым. Такое мясо дефектно в кулинарном и эпидемиологическом отношении.

Изделия из котлетной массы должны быть сочными, нежными, с ровной, без разрывов, поверхностью. На разрезе консистенция однородная, без кусочков мяса, хлеба, сухожилий. Мажущая консистенция указывает на использование свежего хлеба или завышенное его количество. Не допускаются розово-красный оттенок фарша, привкус хлеба, кислый, затхлый и другие посторонние запахи. Серая влажная поверхность указывает на то, что изделия припускались в бульоне, а не запекались.

Рыбные блюда

Проверяются соответствие вида рыбы обозначению ее меню и правильность разделки.

Брюшная полость должна быть зачищена от сгустков крови, черной

пленки, из кусков хвостовой части плавник полностью изъят. У готовой рыбы мякоть сочная, мягкая, но не крошащаяся, с сохранением формы нарезки, нет запаха сырости.

У правильно сваренной рыбы мякоть нежная, без хруста, легко разделяется на слои. Запеченная рыба должна иметь тонкую глянцевую румяную корочку с невысохшим под ней соусом. Не допускается наличие костей. Куски не должны пригорать и прилипнуть к посуде. Изделия из котлетной рыбной массы должны быть нежными, рыхлыми, однородными (без кусочков хлеба и мякоти рыб).

Если изделия из фарша легко разваливаются, чувствуются запах и привкус кислого хлеба, то это свидетельствует о длительном хранении, от чего могут быть другие посторонние запахи. Деформация изделий, липкий фарш, недостаточная или излишняя тепловая обработка, также относятся к недостаткам готового блюда.

Блюда из яиц

Цвет поверхности у омлетов должен быть румяным (золотистым), без подгорелостей, в разрезе - светло-желтый. Консистенция нежная, пышная, сочная. Запах и вкус запеченных свежих яиц.

Блюда из творога

Блюда из творога не должны иметь кислого, горького привкуса, затхлого запаха. Консистенция сырников нежная, мягкая, пышная, однородная, умеренно плотная, без частей непротертого творога, поверхность зарумяненная, без трещин и подгорелости. Суфле, пудинги характеризуются пористостью, сочностью, в них не должно быть комков.

Блюда из круп и макаронных изделий

Кашу тонким слоем распределяют по дну тарелки и протирают для определения наличия посторонних примесей (плохо перебрана крупа), комков (не мешали при варке). В кашах и изделиях из круп не должно быть затхлого запаха, привкуса горечи, подгоревшей крупы. Рассыпчатые каши должны иметь набухшие, мягкие, сохранившие форму и упругость зерна. У вязкой каши зерна должны быть полностью набухшими, хорошо разварившимися, слипающимися. В горячем виде такая каша держится на тарелке горкой, не расплываясь. Цвет и вкус каши соответствует данному виду крупы.

Отварные макаронные изделия должны быть мягкими, упругими, с сохраненной формой, легко отделяющимися друг от друга.

Овощные блюда

Проверяют качество очистки овощей, наличие потемневших мест, глазков, однородность величины и формы нарезки, консистенцию, вкус и запах. Вареные и припущенные овощи должны быть мягкими, сочными, но не деформированными. Нарезка овощей, независимо от формы, равномерная. Картофельное пюре должно иметь белый или светло-кремовый цвет. На тарелке при раздаче внешний вид картофельного пюре представляет собой протертую картофельную массу, аккуратно уложенную, подровненную или с разнообразным узором, политую маслом. Консистенция пюре пышная, однородная, без кусочков непротертого картофеля, с ароматом кипяченого молока.

Соусы

Качество соусов определяется цветом используемого бульона и содержанием наполнителей. Соусы должны иметь гладкую, нерасслоившуюся, умеренно густую консистенцию.

При бракераже сначала определяют консистенцию соуса, переливая его тонкой струйкой и пробуя на вкус. В соусах с наполнителями важно правильное равномерное измельчение продуктов и соблюдение их соотношения с основной частью соуса.

Недопустимые дефекты:

- посторонние неприятные запахи и привкусы;
- запах сырой муки и клейкость;
- запах и вкус подгорелой муки;
- водянистый вкус (слабый бульон);

- пересол, комки заварившейся муки;
- наличие темных крупинок и горького вкуса (овощи подгорели или их плохо зачистили).

Дефекты молочных соусов:

- свернувшееся молоко, комки, темный цвет от подгоревшей муки.

Блюда и изделия из теста

Оценивают внешний вид (характер поверхности, окраску, состояние корочки), состояние мякиша (пропеченности, степень пористости, отсутствие непромеса, закал).

Консистенция мучных блюд и изделий должна быть следующей:

- из пресного теста (в вареном виде) - мягкая, упругая;
- из дрожжевого - эластичная, с хорошо развитой равномерной пористостью;
- из песочного - мелкопористая, без закала, хрупкая, но не рассыпающаяся;
- из блинного - рыхлая, эластичная.

В блюдах (изделиях) с фаршами не должно быть слипшихся вмятин, разрывов, вытекания или оголения фарша (начинки).

Объем первых блюд устанавливается на основании емкости кастрюли или котла и количества заказанных порций.

Масса вторых блюд (каши, пудинги и т. д.) определяется путем взвешивания всего количества порций в общей посуде с вычетом массы тары и учетом количества порций.

Из порционных блюд (котлеты, биточки, мясо птицы и т. д.) взвешиваются 10 порций вместе и выборочно 2-3 порции, устанавливается средняя масса одной порции.

Отклонения от нормы в одной порции не должны превышать $\pm 3\%$, но масса 10 порций должна соответствовать норме.

Оценку качества готовой продукции необходимо оформлять в бракеражном журнале.

Методика выставления оценки

Оценка "5 баллов" дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями нормативных и технических документов.

Оценка "4 балла" дается блюдам и кулинарным изделиям, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения (неравномерная форма нарезки, недостаточно соленый вкус и т.п.), не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

Оценка "3 балла" дается блюдам и кулинарным изделиям, если в технологии приготовления пищи были допущены более значительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств, но пригодные к употреблению (подсыхание поверхности изделия, нарушение формы, наличие жидкости в салатах и т.п.).

Оценка "2 балла" (брак) дается блюдам и кулинарным изделиям со следующими недостатками: посторонние, не свойственные 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.

Оценку качества блюд и кулинарных изделий, результаты взвешивания порционных блюд заносят в журнал установленной формы и визируют подписями всех членов комиссии по питанию. Блюда, получившие оценку "2 балла", к выдаче не допускают до устранения выявленных недостатков.

Примечание - Приведенная методика основана на методах органолептической оценки качества продукции общественного питания, установленных ГОСТ 31986-2012, но адаптирована для применения неспециалистами - родителями.