

СОГЛАСОВАНО:
Общим собранием трудового
коллектива
МАДОУ «Детский сад №269»
21.11.2025 протокол №3

УТВЕРЖДЕНО:
приказом заведующего
МАДОУ «Детский сад №269»
от 12.01.2026 №2/1/01-09-осн.
_____ М.Ю. Бехт

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии муниципального автономного
дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад №269»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение о бракеражной комиссии муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №269» (далее – Положение) разработано в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32, Методическими рекомендациями МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения», утвержденными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 02.03.2021, постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22 августа 2024 года №9 «О внесении изменений санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32.

1.2. Настоящее положение разработано в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания воспитанников, качеством приготовленной к раздаче пищи в МАДОУ «Детский сад №269» (далее – МАДОУ).

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего МАДОУ на начало календарного года.

2.2. В состав комиссии входят 3 человека:

-заведующий – (председатель комиссии);

- 2 представителя трудового коллектива.

2.3. Члены бракеражной комиссии должны быть ознакомлены с методикой органолептической оценки пищи (Приложение 1).

3. Основные задачи бракеражной комиссии

- 3.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
- 3.2. Контроль выхода приготовленных порционных блюд.
- 3.3. Контроль качества и безопасности приготавливаемых блюд и их пищевой ценности.

4. Содержание и формы работы бракеражной комиссии

4.1. Члены бракеражной комиссии или один член бракеражной комиссии приходит на снятие бракеражной пробы за 20-30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно бракеражная комиссия должна ознакомиться с меню- требованием. В нем должны быть проставлены: дата, количество детей, сотрудников, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований. Меню должно быть утверждено заведующим МАДОУ.

Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав 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 дегустируют в последнюю очередь.

4.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой пищевой продукции» (далее – Журнал) путем краткого описания органолептической оценки каждого блюда (Приложение №2).

4.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (внешний вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность основных продуктов, используемых в питании).

4.4. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в Журнал сразу после снятия пробы и оформляется подписями одного члена бракеражной комиссии или двумя, тремя членами бракеражной комиссии. Не допускается ведение журнала до снятия пробы.

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

5. Заключительные положения

5.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

5.2. Администрация МАДОУ обязана содействовать в деятельности комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных членами комиссии.

Методика органолептической оценки пищи

Под органолептической оценкой пищи понимается определение таких показателей (внешний вид, вкус, аромат, консистенция блюда), которые дают возможность быстро определить качество пищи.

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи, лучше это проводить при дневном свете. Определяется внешний вид пищи, ее цвет. Затем определяется запах пищи. Этот показатель особенно важен, так как с помощью обоняния можно установить тончайшие изменения качества пищевых продуктов (особенно мяса, рыбы), связанные с начальными признаками порчи, когда другие установить еще не удастся. Запах определяют при той температуре, при которой употребляется данное блюдо. Для обозначения запахов используют термины: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, пригорелый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Указываются также и специфические запахи, подобные каким-либо продуктам.

Консистенция продуктов определяется органами осязания. Наибольшей чувствительностью обладают кончики пальцев, а также язык, небо, зубы. В процессе процеживания пищи определяют ее мягкость, жесткость, нежность, маслянистость, клейкость, мучнистость, крупнозернистость, рассыпчатость и т. д.

Вкус пищи, как и запах, устанавливается при характерной для нее температуре. Основные вкусовые ощущения: кислый, сладкий, горький, соленый.

Органолептическая оценка первых блюд

Первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

При оценке внешнего вида супов, борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение их в процессе варки (не должно быть сильно разваренных овощей, утративших форму нарезки).

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 пленок.

При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие

непротертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присутствием ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, не свойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности или 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, а затем пробуют блюдо целиком с добавлением сметаны.

Не допускается к выдаче блюда с привкусом сырой и подгорелой муки с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

Органолептическая оценка вторых блюд

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Соусным блюдам (гуляш, рагу) дается общая оценка.

Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от кости.

Изделия из котлетной массы должны быть сочными, нежными, с ровной, без разрывов поверхностью. На разрезе консистенция однородная, без кусков мяса, хлеба, сухожилий.

Крупяные, мучные или овощные гарниры также проверяют по консистенции. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна отделяются друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, комков, посторонних примесей. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню-раскладке, что позволяет выявить недовложение.

Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество чистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид и в цвет. Внешний вид картофельного пюре представляет собой протертую картофельную массу. Консистенция пюре пышная, однородная, без кусочков непротертого картофеля, с ароматом кипяченого молока. 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 масла.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку, и пробуя на вкус.

Соусы должны иметь гладкую, нерасслоившуюся, умеренно густую консистенцию. Если в состав соуса входят пассерованные коренья, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно

обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус, с частичками обгоревшего лука, имеет серый цвет, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает у ребенка аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно и ее усвоение.

При определении вкуса и запаха обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, она легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного вида, с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей. Она должна быть мягкой, сочной, не крошиться, сохранять форму нарезки.

Органолептическая оценка блюд из творога

Суфле, пудинги характеризуются пористостью, сочностью, в них не должно быть комочков.

Консистенция сырников, запеканок нежная, мягкая, пышная, однородная, умеренно плотная, без частей непротертого творога, поверхность зарумяненная, без трещин и подгорелости.

Блюда из творога не должны иметь кислого, горького привкуса, затхлого запаха.

Органолептическая оценка блюд и изделий из теста

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

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Меню на _____

Прием пищи	Наименова ние блюда	Выход блюда	Время снятия бракера жа	Результаты органолептиче ской оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракера жной комисси и	Примечание