

## Положение о бракеражной комиссии МАДОУ «Колокольчик»

### 1. Общие положения

1.1. Данное Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 24 марта 2021 года;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- 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 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций.

1.2. Настоящее Положение определяет цель, задачи и функции комиссии по бракеражу готовой продукции (далее комиссия), регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

1.3. Комиссия в своей деятельности руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СП 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СП 3.1/2.4.3598-20, СП 2.2.3670-20, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

### 2. Порядок создания бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия формируется общим собранием трудового коллектива образовательной организации. Персональный состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом руководителя образовательной организации.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из не менее 3 человек.

В состав комиссии могут входить:

- представитель администрации: директор, заведующий ДО или его заместитель (председатель комиссии);
- медицинский работник (диетсестра);
- кладовщик;
- педагогические сотрудники;
- повара;
- член профсоюзного комитета;
- представитель родительской общественности ДО.

В необходимых случаях в состав комиссии могут быть включены другие работники учреждения, приглашенные специалисты.

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

2.4. При необходимости в состав бракеражной комиссии приказом руководителя образовательной организации могут включаться работники, чьи должности не указаны в пункте 2.2 настоящего Положения, а также специалисты и эксперты, не являющиеся работниками образовательной организации.

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

### 3. Основные цели и задачи бракеражной комиссии

- 3.1. Бракерская комиссия создается с целью осуществления постоянного контроля качества готовых блюд, приготовленных в пищеблоке образовательной организации.
- 3.2. Задачи бракеражной комиссии:
- контроль массы всех готовых блюд (штучных изделий, полуфабрикатов, порционных блюд, продукции к блюдам);
  - органолептическая оценка всех готовых блюд (состав, вкус, температура, запах, внешний вид, готовность).
- 3.3. Возложение на бракеражную комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам ее создания, не допускается.
- 3.4. Решения, принятые бракеражной комиссией в рамках компетенции у нее полномочий, подлежат указанию, обязательные к исполнению всеми работниками образовательной организации либо теми, кому они непосредственно адресованы, если в таких решениях прямо указаны работники образовательной организации.

### 4. Права и обязанности бракеражной комиссии

- 4.1. Бракерская комиссия вправе:
- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания;
  - ходатайствовать о поощрении или наказании работников пищеблока образовательной организации;
  - находиться в помещениях пищеблока для проведения бракеража готовых блюд.
- 4.2. Бракерская комиссия обязана:
- 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: 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 образовательной организации о проблемах здоровья, которые препятствуют осуществлению возложенных функций;
  - осуществлять свои функции в специально выделенной одежде: халате, шапочке, перчатках и обуви;
  - перед тем как приступить к своим обязанностям, вымыть руки и надеть специальную одежду;
  - присутствовать на заседании при руководителе образовательной организации по вопросам расследования причин брака готовых блюд;
  - фиксировать результаты бракеража в учетных документах: в журнале бракеража готовой кулинарной продукции и акте выявления брака (по необходимости).

### 5. Деятельность бракеражной комиссии

- 5.1. Деятельность комиссии регламентируется настоящим Положением, действующими санитарными правилами, ГОСТ.
- 5.2. Для оценки контроля массы и органолептической оценки члены бракеражной комиссии используют порядки, указанные в приложении № 1 и 2 к настоящему Положению.
- 5.3. Работники образовательной организации обязаны сотрудничать с членами бракеражной комиссии: представлять затребованные документы, давать пояснения, представлять пищевые продукты, технологические емкости, посуду и т. п.
- 6. Заключительные положения**
- 6.1. Члены бракеражной комиссии несут персональную ответственность за выполнение возложенных на них функций и за вынесенные в ходе деятельности решения.

6.2. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, утверждается (либо вводится в действие) приказом директора учреждения.

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

6.4. Данное Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.6.3. настоящего Положения.

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

Приложение № 1  
к Положению о бракеражной комиссии

## ПОРЯДОК

### оценки контроля массы готовых блюд

Для контроля средней массы блюда надо взять электронные или циферблатные весы с ценой деления 2г. 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 с гарнирами и соусами; из картофеля, овощей и бобовых; из круп и макаронных изделий с сметаной или соусом; из яиц, творога со сметаной или соусами; мучные со 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, рулеты из мяса, мяса птицы, рыбы, круп, овощей, оладьи, блинчики, блины, сладкие блюда, пирожки и другие кулинарные изделия, в том числе порционируемые	10 шт. или порций
Горячие и холодные напитки собственного производства	3 порции
Кексы, мучные сладости, пряники, коврижки, булочные изделия, в том числе мучные кулинарные	10 шт.

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 репептурой, например наличие лука или петрушки. Каждую составную часть

Таблица 1. Методика проведения оценки продукции

к ГОСТ 31986-2012.

максимально возможного балла в соответствии с рекомендациями, приведенными в приложении Б В случае обнаружения недостатков или дефектов оцениваемой продукции проводят снижение арифметическое значение оценок всех членов комиссии с точностью до одного знака после запятой. установлены в таблице 2. Общую оценку качества готовой продукции рассчитывают, как среднее

Оценку продукции дает каждый член комиссии с помощью характеристик, которые используются нейтрализующие продукты (белый хлеб, сухое пресное печенье).

ранее дегустируемыми пробам. После оценки каждого образца снимают послевкусие, При дегустации проб продукции сохраняют порядок их представления без возврата к продукции с более интенсивными показателями, сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь. Сначала оценивают блюда, имеющие слабовыраженный запах и вкус, затем приступают к

Для дачи органолептической оценки используют методику, указанную в таблице 1.

оценивают внешне, а затем нарезают на общей тарелке на тестируемые порции.

- одного изделия или блюда – продукция плотной консистенции. Блюда и изделия сначала пробе должны сохраняться все основные компоненты блюда;

перемешивают и отбирают образец продукции на тарелку. У каждого члена комиссии в тестируемой

- трех ложек – жидкой продукции. Содержимое емкости, в которой готовили пищу, продукцией отбирают бракеражную пробу для каждого члена комиссии в объеме:

Для дачи органолептической оценки из общей емкости с готовой пищевой

**органолептической оценки готовых блюд**

**ПОРЯДОК**

Приложение № 2  
к Положению о бракеражной комиссии

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

Таблица 2. Предел допускаемых отрицательных отклонений массы пищевой продукции



	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.
Полуфабрикаты, изделия и блюда из тушеных и запеченных овощей	Отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом.
Полуфабрикаты, изделия и блюда из отварных и жареных овощей	Вначале оценивают внешний вид – правильность формы нарезки, а затем текстуру (консистенцию), запах и вкус.
Полуфабрикаты, 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
Полуфабрикаты, 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 составные части: основное изделие, соус, гарнир; затем пробуют блюдо в целом
Холодные блюда, полуфабрикаты, салаты и закуски	Особое внимание обращают на внешний вид блюда – правильность формы нарезки основных продуктов, их текстуру
Сладкие блюда	Учитывают групповые особенности блюд, а также: у железированных блюд, муссов и кремов вначале определяют состояние поверхности, вид на разрезе или изломе и цвет. Кроме того, оценивают способность сохранять форму в готовом блюде. Особое внимание обращают на текстуру, затем оценивают запах и вкус; сладких горячих блюд (суфле, пудинги, гренки, горячие десерты) вначале исследуют внешний вид – характер поверхности, цвет и состояние корочки; массу на разрезе или изломе – пропеченность, отсутствие закала. Затем оценивают запах и вкус.
Мучные кулинарные полуфабрикаты и изделия	Исследуют 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	Балл и оценка
Не имеет недостатков. Органолептические показатели соответствуют требованиям нормативных и технических документов.	5 баллов (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.	4 балла (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.	3 балла (удовлетворительно)
Имеет значительные дефекты: присутствуют посторонние привкусы или запахи; пересолено; недоварено; подгорело; утратило форму и т. д.	2 балла (неудовлетворительно)