

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 72 комбинированного вида Красносельского района  
Санкт-Петербурга  
(ГБДОУ детский сад № 72 Красносельского района СПб)

**ПРИНЯТО**

Общим собранием работников  
Государственного бюджетного  
дошкольного образовательного  
учреждения детского сада № 72  
комбинированного вида  
Красносельского района Санкт-Петербурга  
Протокол от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

**УТВЕРЖДЕНО**

Приказом  
Государственного бюджетного  
дошкольного образовательного  
учреждения детского сада № 72  
комбинированного вида  
Красносельского района Санкт-Петербурга  
от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о бракеражной комиссии**  
**Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения**  
**детского сада № 72 комбинированного вида Красносельского района**  
**Санкт-Петербурга**

**1. Общие положения**

1.1. В соответствии с Уставом Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 72 комбинированного вида Красносельского района Санкт-Петербурга (далее – Образовательное учреждение), Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Образовательном учреждении создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией Образовательного учреждения, Советом по питанию Образовательного учреждения.

**2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав**

2.1. Бракеражная комиссия принимается Общим собранием работников Образовательного учреждения. Состав комиссии утверждается приказом заведующего Образовательным учреждением.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 5 членов. В состав комиссии входят:  
– заведующий (председатель комиссии);

- работники Образовательного учреждения;
- медицинский персонал.

### **3. Полномочия комиссии**

#### **3.1. Бракеражная комиссия:**

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и 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;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д. (Приложение № 1).;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

### **4. Оценка организации питания в Образовательном учреждении**

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

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

4.3. Администрация Образовательного учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

### **5. Заключительные положения**

5.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

## МЕТОДИКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ

---

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.

Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

При снятии пробы необходимо выполнять некоторые 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.

- ***Органолептическая оценка первых блюд.***

Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся 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 загрязнённости.

При оценке внешнего вида супов и борщей 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).

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.

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.

При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленной, 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.

Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей 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. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая.

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

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, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, 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 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 несоответствии рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

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. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

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 должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

## **ОСНОВАНИЕ:**

ГСЭ «Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». МЗ России, 2001 г.

---

### ***КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД***

---

1. **«Отлично»** - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;
2. **«Хорошо»** - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;
3. **«Удовлетворительно»** - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;
4. **«Неудовлетворительно»** - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

#### **ОСНОВАНИЕ:**

Указание Главного государственного санитарного врача по РБ № С – 112 от 20.02.02 г.



### План работы бракеражной комиссии на учебный год

<b>Мероприятия в Образовательном учреждении</b>	<b>Сроки выполнения</b>	<b>Ответственный</b>
Проведение организационных совещаний	Ежеквартально	Председатель комиссии
Отслеживание качества готовых блюд	Ежедневно	Члены комиссии
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежеквартально	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1–2 раза в неделю	Члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Член комиссии
Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии, ответственный за организацию питания
Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии, ответственный за организацию питания
Отчет на Общем собрании работников Образовательного учреждения о проделанной работе	Декабрь, май	Председатель комиссии, ответственный за организацию питания

Подписано цифровой подписью:

ГБДОУ детский сад 72 Красносельского района СПб

Дата: 2021.05.27. 12:45:12 +03'00'