



Автономная некоммерческая организация дошкольного образования  
«Планета детства «Лада»

(АНО ДО «Планета детства «Лада»)

УТВЕРЖДЕНО

Приказом

АНО ДО «Планета детства «Лада»  
от 27.04.2020 г № 164-П

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о бракеражной комиссии**

**в детских садах АНО ДО «Планета детства «Лада»**

*(в редакции приказа от 18.05.2021 №238-П)*

*(в редакции приказа от 16.12.2021 №698-П)*

**1. Общие положения**

1.1. Бракеражная комиссия (далее – комиссия) создается в каждом структурном подразделении – детском саду, и действует с целью осуществления постоянного контроля за организацией питания обучающихся, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в детских садах АНО ДО «Планета детства «Лада» (далее – АНО).

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими правилами и нормами санитарного законодательства РФ, технологическими картами на блюда, настоящим Положением.

1.3. Члены комиссии выполняют свои обязанности без освобождения от основной работы, вознаграждение не предусмотрено.

1.4. Комиссия работает по принципу взаимозаменяемости членов комиссии.

**2. Бракераж и порядок создания бракеражной комиссии**

2.1. Бракераж – это проверка качества готовых блюд по органолептическим показателям: температура, внешний вид, запах, вкус,

готовность и доброкачественность. Проводится путем снятия пробы с каждого блюда.

2.2. В АНО бракераж осуществляется комиссионно в каждом детском саду.

2.3. Бракеражная комиссия создается распоряжением заведующего детским садом на учебный год (Приложение №1).

2.4. В состав комиссии входит не менее 6 человек, из числа:

- администрации: заведующий детским садом или его заместитель (председатель комиссии);

- шеф-повар;

- работников детского сада;

- родителей/законных представителей обучающихся из числа работников детского сада, при отсутствии таковых, родителей/законных представителей обучающихся, имеющих личную медицинскую книжку с действующим медицинским осмотром и данными о профилактических прививках.

2.5. При изменении состава комиссии издается новое распоряжение.

2.6. Администрация детского сада обязана содействовать работе комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

### **3. Основные задачи**

На комиссию возлагаются следующие основные задачи:

3.1. Анализ существующего состояния организации питания в детском саду и подготовка предложений в пределах своей компетенции по решению проблем, связанных с организацией питания.

3.2. Информирование работников, родителей (законных представителей) и руководства АНО о состоянии условий и организации питания в детском саду.

### **4. Функции**

Бракеражная комиссия выполняет следующие функции:

4.1. Периодически присутствует при закладке основных продуктов в блюда.

4.2. Осуществляет контроль сроков реализации готовых блюд.

4.3. Периодически выборочно проверяет качество поступающих в детский сад продуктов питания и сроков их реализации.

4.4. Определяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся.

4.5. Ежедневно проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.

4.6. Заносит результаты органолептической оценки, установленные замечания и нарушения в Журнал бракеража готовой пищевой продукции.

(Приложение № 2). Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен подписью заведующего детским садом и печатью АНО.

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

4.8. В случае возникновения излишне приготовленных порций, оставшихся по причине отсутствия обучающихся, комиссия оформляет и подписывает Акт на списание излишне приготовленных порций и уничтожает их путем помещения в пищевые отходы.

## 5. Содержание и формы работы

5.1. Комиссия в составе не менее 3-х человек, ежедневно, за 15-30 минут до начала раздачи готовой пищи, знакомится с меню, в котором должны быть указаны: дата, количество обучающихся, работников, название блюд, выход порций, содержаться подписи заведующего детским садом, шеф-повара и кладовщика, производит снятие бракеражной пробы.

5.2. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав пищу в котле. Затем берется маленькая порция на пробу для всех членов комиссии.

5.3. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженные запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь.

5.4. Органолептическая оценкадается на каждое блюдо отдельно: температура, внешний вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность в соответствии с Приложением №3.

5.5. Оценка «отлично»дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции требованиям нормативных и технических документов.

5.6. Оценка «хорошо»дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

5.7. Оценка «удовлетворительно»дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено и т.д.).

5.8. Оценка «неудовлетворительно»дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: 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. Такие блюда не допускаются к раздаче.

5.9. Комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Для вычисления фактической массы одной порции, взвешивают всю

кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. По тому же механизму определяется фактический выход одной порции при раздаче в групповую посуду.

5.10. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения  $\pm 3\%$  от нормы выхода).

5.11. Комиссия контролирует наличие контрольного блюда на раздаче и суточной пробы.

5.12. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в Журнал бракеража готовой пищевой продукции и оформляется подписями членов комиссии, проводивших бракераж.

5.13. Родитель/законный представитель обучающегося принимает участие в работе бракеражной комиссии не реже 1 раза в месяц, при необходимости проводит фото и видео фиксацию снятия бракеражной пробы готовых блюд, закладки продуктов при приготовлении блюд, технологического процесса приготовления блюд.

## **6. Ответственность**

6.1. Члены комиссии несут ответственность за достоверность сведений в Журнале бракеража готовой пищевой продукции, в актах на списание излишне приготовленных порций, оставшихся по причине отсутствия детей.

## **7. Заключительные положения**

7.1. Положение вступает в силу с даты утверждения. Срок действия не ограничен.

7.2. Изменения и дополнения в Положение вносятся по мере необходимости в порядке, установленном в АНО.

Заместитель директора по развитию  
и инновациям в образовании

Матуняк Н.А.

Приложение № 1  
к Положению о  
бракеражной комиссии

Санкт-Петербургский  
Государственный Университет  
имени Адама Мицкевича

Распоряжение № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

**О создании бракеражной комиссии на 202\_ /202\_ учебный год**

В целях предоставления безопасного и качественного питания обучающимся, соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в детском саду

**СЧИТАЮ НЕОБХОДИМЫМ:**

1. Создать бракеражную комиссию в составе:

председатель комиссии:

(Ф.И.О., должность) \_\_\_\_\_

Члены комиссии:

(Ф.И.О., должность) \_\_\_\_\_

(Ф.И.О., должность) \_\_\_\_\_

(Ф.И.О., должность) \_\_\_\_\_

(Ф.И.О., должность) \_\_\_\_\_

2. Членам комиссии ежедневно проводить оценку готовых блюд и кулинарных изделий, заносить в Журнал бракеража готовой пищевой

продукции результаты органолептической оценки приготовленной пищи, руководствуясь, утвержденным Положением о бракеражной комиссии (Приказ № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_).

Заведующий д/с

Ф.И.О.

**Приложение № 2**  
**к Положению о**  
**бракеражной комиссии**

<b>1</b>	<b>Дата и час изготовления блюда</b>	<b>2</b>	<b>Время снятия бракеража</b>	<b>3</b>	<b>Наименование готового блюда</b>	<b>4</b>	<b>Закладка основных продуктов, подпись ответственного лица</b>	<b>5</b>	<b>Результаты органолептической оценки качества готовых блюд</b>	<b>6</b>	<b>Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия</b>	<b>7</b>	<b>Подписи членов бракеражной комиссии</b>	<b>8</b>	<b>Результаты взвешивания порционных блюд</b>	<b>9</b>	<b>Примечание &lt;*&gt;</b>
----------	--	----------	-----------------------------------	----------	--	----------	---	----------	--	----------	---	----------	--	----------	---	----------	-----------------------------

Примечание:

<\*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Приложение № 3  
к Положению о  
бракеражной комиссии

### **Методика органолептической оценки пищи**

Органолептическая оценка пищи – это определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности.

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образца пищи. Затем определяется запах пищи, который помогает выявить начальные явления порчи продукта, который не всегда удается установить другими способами. Запах определяют при той температуре, при которой употребляются блюда. Запах определяется при затаенном дыхании. Запах обозначается как чистый, свежий, пряный, кисломолочный, пригорелый, гнилостный, кормовой.

Консистенция пищи определяется при помощи органов осязания. Наибольшей чувствительностью обладают кончики пальцев, язык, небо, зубы. Определяются такие показатели, как жесткость, сочность, нежность, клейкость, маслянистость, рассыпчатость.

Вкус пищи определяется также при характерной для нее температуре.

Наибольшей чувствительностью к сладкому и соленому обладает кончик языка, к горькому – область его корня, к кислому – края.

#### **Требования к качеству супов**

Качество супов каждой отдельной группы определяют по внешнему виду, консистенции, цвету вкусу и запаху.

В борщах овощи сохраняют правильную форму нарезки, не переварены, мягкой консистенции, цвет блюда малиновый, вкус кисловато-сладкий. Недопустим привкус сырой свеклы.

В щах овощи сохраняют правильную форму нарезки, мягкой консистенции, капуста немного жестковатая. Вкус щей из свежей капусты чуть сладковатый, щей из квашеной капусты кисловато-сладкий. Блюдо сохраняет запах пассерованных кореньев и лука. Недопустим запах пареной капусты.

В рассольниках овощи сохраняют правильную форму. Консистенция овощей мягкая, огурцы слегка хрустят. Цвет блюда сероватый с блестками желтого жира на поверхности, вкус солоноватый с ароматом соленых огурцов.

В овощных супах овощи сохраняют правильную форму нарезки, мягкую консистенцию. Цвет желтоватый с оранжевым жиром на поверхности.

В картофельных супах допускается частичное разваривание картофеля. Блюдо сохраняет вкус и запах картофеля и пассерованных овощей.

В супах с крупами – крупа хорошо набухшая. Коренья и лук сохраняют форму. Консистенция крупы и овощей мягкая, на поверхности бульона блестки жира. Блюдо имеет вкус соответствующей крупы, запах кореньев и лука.

В супах с макаронными изделиями продукты сохраняют свою форму, но имеют мягкую консистенцию. Цвет супа зависит от вида бульона, он может быть прозрачным или слегка мутноватым. Блюдо сохраняет вкус и запах бульона и пассерованных кореньев. Недопустим кисловатый привкус.

Молочные супы содержат продукты, имеющие мягкую консистенцию, но сохранившие свою форму. Цвет блюда белый, вкус сладковатый, слабосоленый. Недопустим запах пригорелого молока.

В прозрачных супах мясной бульон прозрачный, желтого цвета с коричневым оттенком, с ароматом мяса. Лапша, вермишель сохраняют свою форму, но имеют мягкую консистенцию.

В сладких супах ягоды и фрукты мягкие, сохраняют свою форму. Консистенция жидкой части супа – однородная. Вкус сладкий. Недопустимы комки заварившегося крахмала.

### **Требования к качеству мясных блюд**

Качество мясных блюд определяют по внешнему виду, вкусу, запаху, цвету и консистенции.

Консистенция отварного мяса – мягкая, сочная, слегка упругая. Цвет – от светло-серого до темно-серого. Вкус и запах соответствуют данному виду мяса, гарнира и соуса.

Цвет отварной птицы – от белого до кремового, запах соответствует данному виду. Не допускается горьковатый привкус.

Тушеное мясо в виде порционных или мелких кусков. Овощи тушеные с мясом сохраняют свою форму, мясо мягкое, сочное. Цвет мяса и овощей – от нежно-красного до коричневого. Вкус и запах соответствуют данному виду мяса, овощей, соуса.

Изделия из котлетной массы должны сохранять первоначальную форму, не иметь трещин и закатки панировки внутрь. Консистенция – рыхлая, сочная, однородная. Цвет изделия из мяса – от серого до коричневого, из птицы – от светло-серого до кремово-серого. Недопустим розово-красный оттенок. Вкус и запах мяса или птицы без посторонних запахов и привкуса хлеба. Не допускаются блюда излишне соленые, имеющие на поверхности засохшую корочку.

### **Требования к качеству рыбных блюд**

Качество рыбных блюд определяют по внешнему виду, вкусу, запаху, цвету и консистенции.

Отварная и припущеная рыба – не разварена, сохранила свою форму. Консистенция мягкая. Вкус, цвет, запах соответствуют данному виду рыбы. На поверхности припущеной рыбы могут находиться сгустки белка.

Запеченная рыба – мягкая, сочная, сохранила свою форму, не заветрена и не засохла. Вкус соответствует данному виду. Запах рыбы и жира. Не допускается посторонний привкус и запах. Запеченные изделия из котлетной массы сохранили свою форму, панировка не попала внутрь изделий, покрыты легкой подрумяненной корочкой. Консистенция их однородная, рыхлая, сочная. Цвет серо-белый. Вкус и запах рыбы без посторонних запахов и привкуса кислого хлеба.

### **Требования к качеству соусов**

Соусы оценивают по консистенции, цвету и вкусу. Они имеют однородную консистенцию, разную степень густоты в зависимости от количества муки, жидкости и других входящих продуктов, которые должны быть мелко нарезаны и протерты. Пленка на поверхности горячих соусов недопустима. Цвет соусов соответствует основному продукту, из которого они приготовлены.

Соус белый, молочный, сметанный – от белого до кремового цвета, томатный – коричневого, маринад – оранжевого.

Вкус соусов должен быть как у используемых бульонов (мясного, рыбного) или молока и сметаны с некоторыми отклонениями: белый – с чуть заметным запахом кореньев, томатный – с кисло-сладким привкусом.

Нельзя использовать для приготовления соусов молоко с пригорелым запахом и слишком кислую сметану.

### **Требования к качеству овощных блюд**

Отварные и припущеные овощи должны быть хорошо очищены, мягкими, правильной формы. Цвет их соответствует данному виду овощей, картофель – слегка пожелтевший. Отварная капуста – без запаха пареного, мягкой консистенции. Картофель может быть частично разварен. Овощи с молочным соусом – без запаха подгоревшего молока.

Овощное пюре имеет нежную, однородную консистенцию, без комочеков протертых овощей. Цвет – свойственный данному виду овощей.

Пюре из картофеля белого цвета, имеет вкус свойственный картофелю и сливочного масла.

Запеченные овощи имеют однородную форму нарезки, мягкую консистенцию, на поверхности – слегка подрумяненную корочку от темно-желтого до светло-коричневого цвета.

Запеченные изделия из овощной массы имеют правильную форму, рыхлую однородную консистенцию, без трещин и закатанной панировки, на поверхности – румяная корочка. Цвет на разрезе соответствует цвету овощной массы.

Тушеные овощи имеют одинаковую форму нарезки, картофель – частично разварившейся. Консистенция овощей мягкая, у капусты упругая. Цвет соответствует используемому виду овощей, не допускается изменение до бурого. У тушеных овощей не должно быть запаха запаренных овощей.

Запеченные овощи имеют на поверхности румяную корочку. Запеканки, пудинги, суфле – с ровной поверхностью, без трещин и заломов. В изделиях с фаршем, фарш распределен равномерно. Консистенция их – мягкая, у пудингов и суфле – нежная. Вкус изделий – характерный для данного вида овощей.

### **Требования к качеству блюд из круп и макаронных изделий**

Качество каш определяют по консистенции, вкусу, запаху, цвету.

Рассыпчатая каша, выложенная на тарелку горкой, сохраняет свою форму. Крупинки легко отделяются друг от друга, хорошо сохраняют свою форму, полностью проварены.

Вязкая каша, выложенная на тарелку горкой, не расплывается. Крупинки частично слиплись и разварились, полностью набухли. Каша имеет вязкую консистенцию густой массы.

Полужидкая каша легко растекается по тарелке, крупинки полостью набухли и разварились, потеряли форму. Чем ниже каша, тем легче она растекается. Каша имеет жидкую однородную консистенцию. Вкус каши соответствует отварной крупе, из которой она сварена. Изделия не должны иметь горький, затхлый и подгоревший вкус и запах. Цвет манной и рисовой каши – белый, гречневой - коричневый, пшеничной - желтый, каши из «Геркулеса» - сероватый.

Котлеты и биточки из каш сохраняют свою форму, на их поверхности – легкая подрумяненная корочка темно-желтого цвета. Котлеты не должны иметь трещин. Недопустимо подгорание или пересушивание изделий, наличие грубой корочки. Вкус и запах соответствует каше, из которой приготовлены биточки или котлеты. Консистенция мягкая, изделия легко разделяются на кусочки.

Отварные макаронные изделия сохраняют свою форму, не слиплись, легко отделяются друг от друга. Цвет их бело-кремовый или сероватый – зависит от вида и сорта изделий. Вкус и запах соответствует макаронным изделиям. Недопустим затхлый запах.

Запеченные изделия из каш и макаронных изделий – пудинги, запеканки, лапшевник, макаронник – покрыты слегка подрумяненной корочкой, по цвету соответствуют используемой каше. Консистенция мягкая, у пудинга – нежная. Вкус и цвет сладковатый.

У лапшевника светло-желтый цвет, мягкая консистенция, склеенные между собой лапшинки, которые могут отделяться друг от друга при надавливании. Вкус слегка сладковатый.

## **Требования к качеству холодных блюд**

В салатах и винегрете овощи должны сохранять соответствующую форму нарезки. Консистенция сырых овощей – упругая, вареных – мягкая. В винегрете овощи не должны окрашиваться свеклой. Вкус, запах и цвет салатов и винегрета должны соответствовать входящим в них продуктам.

## **Требования к качеству сладких блюд**

Свежие натуральные фрукты и ягоды должны быть доброкачественными, созревшими, хорошо промытыми проточной водой.

Кисели имеют однородную консистенцию, но напоминают сметану или сливки. Поверхность их должна быть без пленки. Вкус киселей – сладкий, привкус, запах, цвет соответствуют тем фруктам и ягодам, из которых они приготовлены. Кисели из отваров, соков – прозрачны, из молока, фруктово-ягодного пюре – мутные. В киселях средней густоты и жидких не допускается тягучесть, присутствие крахмальных комков, а в молочных киселях – запах подгорелого молока.

Компоты – сироп прозрачный, от желтоватого до светло-коричневого цвета. Фрукты и ягоды (целые или нарезанные) не переварены, сохранили свою форму. Вкус компотов – сладкий, с кисловатым привкусом, запахом фруктов и ягод, из которых они приготовлены.

## **Требования к качеству мучных изделий**

Готовые изделия из любого вида теста должны быть правильной формы, с ровной верхней коркой, плотно прилегающей к мякишу. Трещины на поверхности недопустимы. Цвет изделий от золотисто-желтого до светло-коричневого. Мякиш изделий должен быть хорошо пропеченым, эластичным, равномерно пористым. Вкус и запах должны соответствовать виду изделия и его составу, не допускается привкус горечи, излишняя кислотность, соленость.

## **Требования к качеству блюд из яиц и творога**

Яйцо, сваренное вскрутым, имеет загустевший плотный белок и желток.

Омлеты – светло-желтого цвета, пышные, воздушные на разрезе, с нежной корочкой после запекания. Продукты, предназначенные для гарнира в смешанных омлетах, мелко нарезают и добавляют в массу до тепловой обработки.

Вареники ленивые после варки сохраняют свою форму, не слипшиеся в комки. Цвет белый, консистенция мягкая и сочная.

Сырники – кругло-приплюснутой формы с ровными краями, без трещин, с подрумяненной равномерной корочкой. Консистенция однородная, вкус и запах творога, цвет золотистый.

Запеченные изделия из творога имеют гладкую поверхность с темно-желтой корочкой, цвет на разрезе белый или желтоватый, вкус кисло-сладкий, без ярко выраженной кислотности. Недопустимы трещины, жидккая консистенция, горьковатый привкус.