

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
городского округа Саранск  
«Центр развития ребенка – детский сад № 10»

Принято:  
на педагогическом совете  
МАДОУ «Центр развития ребенка –  
детский сад № 10»  
Протокол № 1 от 28.08.2020г.

Утверждаю:  
Заведующая МАДОУ  
«Центр развития ребенка –  
детский сад № 10»  
Гераськина О.Д.  
Приказ № 267 от 21.08.2020г.



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о бракеражной комиссии**  
**муниципального автономного дошкольного**  
**образовательного учреждения городского округа**  
**Саранск «Центр развития ребенка –**  
**детский сад № 10»**

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии МАДОУ «Центр развития ребенка – детский сад № 10» разработано в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

1.2. Настоящее положение определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности комиссии.

## **2. Порядок формирования комиссии**

2.1. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого утверждает заведующая МАДОУ приказом. Бракеражная комиссия состоит из 3 – х членов. В состав комиссии могут входить:

- руководитель МАДОУ, председатель комиссии;
- медицинский работник;
- председатель профсоюзного комитета.

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

2.3. При необходимости в состав комиссии приказом заведующей могут включаться работники МАДОУ, чьи должности не указаны в пункте 2.1 настоящего Положения, а также специалисты и эксперты, не являющиеся работниками МАДОУ.

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

## **3. Основные цели и задачи комиссии**

3.1. Комиссия создается с целью осуществления постоянного контроля качества пищевой продукции, приготовленной на пищеблоке МАДОУ «Центр развития ребенка – детский сад № 10».

3.2. Задачи создания и деятельности комиссии:

- контроль массы всех пищевых продуктов (штучных изделий, полуфабрикатов, порционных блюд, продукции к блюдам);
- органолептическая оценка всей готовой пищевой продукции (состав, вкус, температура, запах, внешний вид, готовность).

3.3. Возложение на комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам, не допускается.

3.4. Решения, принятые комиссией в рамках имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные для исполнения всеми работниками МАДОУ либо, если в таких решениях прямо указаны работники МАДОУ, непосредственно которым они адресованы для исполнения.

## **4. Права, обязанности членов комиссии**

#### 4.1. Члены комиссии вправе:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания;
- ходатайствовать о поощрении или наказании работников пищеблока;
- находиться в помещениях пищеблока для проведения бракеража готовой пищевой продукции.

#### 4.2 Члены комиссии обязаны:

- 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 МАДОУ о проблемах здоровья, которые препятствуют осуществлению возложенных на них функций;
- осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде: халате, шапочке, перчатках и обуви;
- перед тем как приступить к своим обязанностям, вымыть руки и надеть стерильную одежду;
- присутствовать на заседании при заведующей МАДОУ по вопросам расследования причин брака готовой пищевой продукции;
- фиксировать результаты бракеража в учетных документах: в журнале бракеража готовой кулинарной продукции и акте (при выявлении брака).

### 5. Деятельность комиссии

5.1. Деятельность комиссии регламентируется настоящим Положением, действующими санитарными правилами, ГОСТами.

5.2. Для оценки контроля массы и органолептической оценки члены комиссии используют порядки, указанные в приложениях № 1 и 2 к настоящему Положению.

5.3. Работники МАДОУ обязаны содействовать деятельности комиссии:

- представлять затребованные документы, давать пояснения, предъявлять пищевые продукты,
- технологические емкости, посуду.

### 6. Заключительные положения

6.1. Члены комиссии работают на добровольной основе.

6.2. Члены комиссии несут персональную ответственность за выполнение возложенных на них функций и за вынесенные в ходе деятельности решения.

6.3. Заведующая МАДОУ вправе учитывать работу членов комиссии при премировании.

Таблица 1. Утвержденный перечень блюд и напитков на завтрак, обед и ужин.

№ п/п	Наименование блюда/напитка	Единица измерения
1	Каша овсяная, молочная	1 порция
2	Каша гречневая, молочная	1 порция
3	Каша пшеничная, молочная	1 порция
4	Каша рисовая, молочная	1 порция
5	Каша манная, молочная	1 порция
6	Каша кукурузная, молочная	1 порция
7	Каша перловая, молочная	1 порция
8	Каша ячменная, молочная	1 порция
9	Каша пшеничная, сухая	1 порция
10	Каша гречневая, сухая	1 порция
11	Каша пшеничная, сухая	1 порция
12	Каша рисовая, сухая	1 порция
13	Каша манная, сухая	1 порция
14	Каша кукурузная, сухая	1 порция
15	Каша перловая, сухая	1 порция
16	Каша ячменная, сухая	1 порция
17	Каша пшеничная, сухая	1 порция
18	Каша гречневая, сухая	1 порция
19	Каша пшеничная, сухая	1 порция
20	Каша рисовая, сухая	1 порция
21	Каша манная, сухая	1 порция
22	Каша кукурузная, сухая	1 порция
23	Каша перловая, сухая	1 порция
24	Каша ячменная, сухая	1 порция
25	Каша пшеничная, сухая	1 порция
26	Каша гречневая, сухая	1 порция
27	Каша пшеничная, сухая	1 порция
28	Каша рисовая, сухая	1 порция
29	Каша манная, сухая	1 порция
30	Каша кукурузная, сухая	1 порция
31	Каша перловая, сухая	1 порция
32	Каша ячменная, сухая	1 порция
33	Каша пшеничная, сухая	1 порция
34	Каша гречневая, сухая	1 порция
35	Каша пшеничная, сухая	1 порция
36	Каша рисовая, сухая	1 порция
37	Каша манная, сухая	1 порция
38	Каша кукурузная, сухая	1 порция
39	Каша перловая, сухая	1 порция
40	Каша ячменная, сухая	1 порция
41	Каша пшеничная, сухая	1 порция
42	Каша гречневая, сухая	1 порция
43	Каша пшеничная, сухая	1 порция
44	Каша рисовая, сухая	1 порция
45	Каша манная, сухая	1 порция
46	Каша кукурузная, сухая	1 порция
47	Каша перловая, сухая	1 порция
48	Каша ячменная, сухая	1 порция
49	Каша пшеничная, сухая	1 порция
50	Каша гречневая, сухая	1 порция
51	Каша пшеничная, сухая	1 порция
52	Каша рисовая, сухая	1 порция
53	Каша манная, сухая	1 порция
54	Каша кукурузная, сухая	1 порция
55	Каша перловая, сухая	1 порция
56	Каша ячменная, сухая	1 порция
57	Каша пшеничная, сухая	1 порция
58	Каша гречневая, сухая	1 порция
59	Каша пшеничная, сухая	1 порция
60	Каша рисовая, сухая	1 порция
61	Каша манная, сухая	1 порция
62	Каша кукурузная, сухая	1 порция
63	Каша перловая, сухая	1 порция
64	Каша ячменная, сухая	1 порция
65	Каша пшеничная, сухая	1 порция
66	Каша гречневая, сухая	1 порция
67	Каша пшеничная, сухая	1 порция
68	Каша рисовая, сухая	1 порция
69	Каша манная, сухая	1 порция
70	Каша кукурузная, сухая	1 порция
71	Каша перловая, сухая	1 порция
72	Каша ячменная, сухая	1 порция
73	Каша пшеничная, сухая	1 порция
74	Каша гречневая, сухая	1 порция
75	Каша пшеничная, сухая	1 порция
76	Каша рисовая, сухая	1 порция
77	Каша манная, сухая	1 порция
78	Каша кукурузная, сухая	1 порция
79	Каша перловая, сухая	1 порция
80	Каша ячменная, сухая	1 порция
81	Каша пшеничная, сухая	1 порция
82	Каша гречневая, сухая	1 порция
83	Каша пшеничная, сухая	1 порция
84	Каша рисовая, сухая	1 порция
85	Каша манная, сухая	1 порция
86	Каша кукурузная, сухая	1 порция
87	Каша перловая, сухая	1 порция
88	Каша ячменная, сухая	1 порция
89	Каша пшеничная, сухая	1 порция
90	Каша гречневая, сухая	1 порция
91	Каша пшеничная, сухая	1 порция
92	Каша рисовая, сухая	1 порция
93	Каша манная, сухая	1 порция
94	Каша кукурузная, сухая	1 порция
95	Каша перловая, сухая	1 порция
96	Каша ячменная, сухая	1 порция
97	Каша пшеничная, сухая	1 порция
98	Каша гречневая, сухая	1 порция
99	Каша пшеничная, сухая	1 порция
100	Каша рисовая, сухая	1 порция

Приложение № 1  
к Положению о бракеражной комиссии  
МАДОУ «Центр развития ребенка – детский сад № 10»

**ПОРЯДОК**  
**оценки контроля массы готовых пищевых продуктов**

Для контроля средней массы блюда надо взять электронные или циферблатные весы с ценой деления 2 г 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**

<b>Что взвешивают</b>	<b>В каком количестве</b>
Штучные полуфабрикаты, кулинарные, кондитерские и булочные изделия	10 шт.
Блюда: – из мяса, мяса птицы, рыбы, кролика, дичи с гарнирами и соусами; – из картофеля, овощей, грибов и бобовых; – из круп и макаронных изделий с жиром, сметаной или соусом; – из яиц, творога со сметаной или соусами; – мучные с жиром, 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, морепродуктами	10 порций
Сладкие супы с фруктами, гарнирами и сметаной	3 порции
Бутерброды, гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи	10 шт.

Котлеты, биточки, бифштексы, шницели, тефтели, рулеты из мяса, мяса птицы, рыбы, кролика, дичи, 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, соки свежевыжатые	3 порции
Коктейли собственного производства	2 порции
Нарезанные торты, штучные и нарезанные пирожные, рулеты с начинками, кексы, мучные восточные сладости, пряники, коврижки, булочные изделия, в том числе мучные кулинарные, конфеты	10 шт.

**Таблица 2. Предел допускаемых отрицательных отклонений массы пищевой продукции**

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

**ПОРЯДОК**  
**органолептической оценки готовых блюд**

Для дачи органолептической оценки из общей емкости с готовой пищевой продукцией отбирают бракеражную пробу для каждого члена комиссии в объеме:

– трех ложек - жидкой продукции. Содержимое емкости, в которых готовили пищу перемешивают и отбирают образец продукции на тарелку. У каждого члена комиссии в тестируемой пробе должны содержаться все основные компоненты блюда;

– одного изделия или блюда - продукция плотной консистенции. Блюда и изделия сначала оценивают внешне, а затем нарезают на общей тарелке на тестируемые порции.

Для дачи органолептической оценки используют методику, указанную в таблице 1. Сначала оценивают блюда, имеющие слабовыраженный запах и вкус, затем приступают к продукции с более интенсивными показателями, сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь. При дегустации проб продукции сохраняют порядок их представления без возврата к ранее дегустируемым пробам. После оценки каждого образца снимают послевкусие, используя нейтрализующие продукты (белый хлеб, сухое пресное печенье, молотый кофе или негазированную питьевую воду).

Оценку продукции дает каждый член комиссии с помощью характеристик, которые установлены в таблице 2. Общую оценку качества готовой продукции рассчитывают как среднее арифметическое значение оценок всех членов комиссии с точностью до одного знака после запятой. В случае обнаружения недостатков или дефектов оцениваемой продукции проводят снижение максимально возможного балла в соответствии с рекомендациями, приведенными в таблице 1 Приложения 2.

**Таблица 1. Методика проведения оценки продукции**

<b>Продукция</b>	<b>Как оценивают</b>
Суп	Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Оценку супа проводят без добавления сметаны. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой, например, наличие лука или петрушки. Каждую составную часть 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 приготовления 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 его составные части: основное изделие, соус, гарнир; затем пробуют блюдо в целом
Холодные блюда, полуфабрикаты салатов и закусок	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 их 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**

<b>Характеристики продукции</b>	<b>Балл и оценка</b>
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)

Пронумеровано, прошнуровано  
и скреплено печать

№ \_\_\_\_\_ ) листов

Заведующая МАДОУ «Центр развития ребенка – детский сад № 10»  
/О.Д. Гераськина/

