

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение –  
детский сад № 180  
Кировского района города Екатеринбурга

**ПРИНЯТО**  
Общим собранием  
работников  
Протокол № 1  
от «10» 01 2022г.

**УТВЕРЖДАЮ**  
Заведующий МАДОУ -  
детского сада № 180  
 Е.Ф. Чумтонова  
от «10» 01 2022г.



## ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

г. Екатеринбург

## 1. Общие положения

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиального управления образовательной организацией, а также в соответствии с Уставом муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения – детского сада № 180 Кировского района города Екатеринбурга (далее – МАДОУ № 180), в целях осуществления контроля организации питания детей, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия - комиссия общественного контроля за организацией и качеством питания, сформированная в МАДОУ № 180 на основании Санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях (СанПиН 2.4.1.3049-13 от 29.05.2013).

Бракеражная комиссия является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи работникам МАДОУ № 180 в осуществлении административно-общественного контроля организации и качества питания детей в детском саду.

1.3. Настоящее Положение о бракеражной комиссии принимается Общим собранием работников МАДОУ № 180 и вводится в действие на неопределенный срок на основании приказа заведующего.

Изменения и дополнения к Положению оформляются в виде приложений, принятых на общем собрании работников и вводятся в действие на основании приказа заведующего (приложения 1.2).

## 2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается Общим собранием работников МАДОУ № 180. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего МАДОУ № 180.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3- членов МАДОУ № 180.

В состав бракеражной комиссии входят:

\* заведующий (председатель комиссии);

\* делопроизводитель;

\* воспитатель или младший воспитатель.

В необходимых случаях в состав могут быть включены другие работники МАДОУ № 180, приглашенные специалисты.

2.3. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующим МАДОУ № 180.

*Основные задачи деятельности комиссии:*

- оценка органолептических свойств приготовленной пищи
- контроль за полнотой вложения продуктов в котел.
- предотвращение пищевых отравлений.
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
- контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

## 3. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в МАДОУ № 180, контролировать выполнение принятых решений;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в МАДОУ № 180;

или информировать перед администрацией учреждения о поощрении или наказании работников в зависимости от организации питания.

#### 3.2. *Функциональные обязанности:*

- проверяют складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также же условия хранения продуктов;
- контролируют организацию работы на пищеблоке;
- следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следят за правильностью составления меню;
- присутствуют при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- осуществляют контроль соответствия пищи физиологическим потребностям детей и подростков в основных пищевых веществах;
- проводят органолептическую оценку и степень готовности блюда, кулинарного изделия, т.е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
- проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;
- проводят просветительскую работу с педагогами и родителями воспитанников.

#### 3.3. *Бракеражная комиссия несет ответственность:*

- за выполнение закрепленных за ней полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением и в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

## **4. Содержание и формы работы комиссии**

4.1. Бракеражная комиссия приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню - требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи кладовщика, повара.

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

4.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится на пищеблоке.

4.4. Журнал может вестись в электронном виде, распечатываться, подшиваться в папку, по окончании каждого месяца листы прошнуровываются, пронумеровываются и скрепляются печатью.

Заседания бракеражной комиссии оформляются протоколами и скрепляются подписью заведующего и печатью ДОУ. В протоколе фиксируются обсуждаемые вопросы, предложения и замечания по организации питания в детском саду.

Нумерация протоколов ведется с начала учебного года.

4.5. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

Оценка «в норме», «готово», «разрешено» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и

консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал сразу после снятия пробы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии. Не допускается ведение журнала до снятия пробы.

Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная комиссией или другими проверяющими лицами, фиксируется на совещании при директоре.

4.6. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной ответственности либо освобождаются от занимаемой должности.

4.7. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

Комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда.

Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

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 +3% от нормы выхода).

Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

## **5. Оценка качества питания в МАДОУ № 180**

### **5.1. Методика органолептической оценки пищи**

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

Определяется запах пищи при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами "чистый", "свежий", "ароматный", "пряный", "молочнокислый", "гнилостный", "кормовой", "болотный", "илистый". Специфический запах обозначается "селеночный", "чесночный", "мятный", "ванильный", "нефтепродуктов" и т.д.

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

### **5.2. Органолептическая оценка первых блюд**

Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому 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 и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее 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 пленок.

При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой стружкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непотертых 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, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале пробуют без сметаны.

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

### **5.3. Органолептическая оценка вторых блюд**

В блюдах, отпускаемых с гарниром или соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается 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 зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими 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 несоответствие рецептуре блюдо направляется на анализ в лабораторию.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой стружкой из ложки в тарелку. 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 жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, ее 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. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида, с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная - приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

## **6. Заключительные положения**

Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

Администрация МАДОУ № 180 при установлении надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании, вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

Администрация МАДОУ № 180 обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

**Инструкция № 1  
для кладовщика  
за бракераж поступающих продуктов питания.**

**Общие положения**

Ответственному за бракераж поступающих продуктов питания необходимо производить входной контроль за получаемыми продуктами в МАДОУ, а именно проверить, как доставляются продукты в учреждение: имеется ли специальная тара, как она маркируется и обрабатывается (в том случае, если она используется повторно), как складываются продукты в машине (например, не перевозят ли продукты, подлежащие тепловой обработке, вместе с продуктами, употребляемыми без обработки) имеется ли санитарный паспорт на машину, поставляющую продукты в МАДОУ.

Ответственному за бракераж поступающих продуктов питания обязан контролировать сопроводительную документацию, поступающую на склад с продуктами, и убедиться в наличии всех документов, подтверждающих качество и безопасность поступающих продуктов, помнить, что удостоверение качества и ветеринарное заключение должно быть на каждую партию продуктов, а сертификат соответствия дается на каждый вид продукции, например, молочную продукцию, кондитерские изделия и т.д., и действует в течение года. Следует проверять качество поступающей продукции по Журналу бракеража скоропортящихся продуктов, который ведется по категориям продукции (мясо, масло сливочное, молоко, сметана и т. п.). В нем должны быть ежедневные отметки кладовщика, ответственного за качество получаемых продуктов, об условиях хранения, сроках реализации в соответствии с СанПиН. Бракераж предполагает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку поступивших продуктов (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус продукта).

В целях предупреждения возможности пищевых отравлений следует обращать особое внимание на изолированное хранение таких продуктов, как мясо, рыба, молоко и молочные продукты. Необходимо проверять соблюдение условий хранения продуктов – недопустимо, когда сырое мясо или рыба хранятся рядом с молочными продуктами или продуктами, которые идут в питание детей без тепловой обработки. Все продукты должны храниться в контейнерах, имеющих соответствующую маркировку. Грубым нарушением является, например, хранение продуктов, подлежащих тепловой обработке, в емкостях для продуктов, не подлежащих тепловой обработке, или использование промаркированного инвентаря не по назначению.

В холодильниках необходимы термометры для контроля за температурным режимом, температуру должен фиксировать ответственный в специальном журнале.

**Функции**

На лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания возлагаются следующие функции:

*Обеспечение:*

- своевременного заказа, получения, сохранности и хранения продуктов питания;
- правильной выдачи (по весу, согласно меню-раскладке) продуктов питания.

*Соблюдение:*

- сроков реализации;
- наличия необходимых продуктов на 10 дней.

**Должностные обязанности**

Для выполнения возложенных на него функций лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания:

- следит за наличием и исправностью оборудования и инвентаря, противопожарных средств, состоянием помещений кладовой и обеспечивать их своевременный ремонт.
- организует проведение погрузочно-разгрузочных работ в кладовой с соблюдением правил техники безопасности и инструкций по охране труда.
- проверяет соответствие принимаемых продуктов сопроводительным документам и требованиям к качеству продуктов (наличие сертификата, соблюдение перечня продуктов разрешенных в МАДОУ);
- обеспечивает сбор, хранение и своевременный возврат тары на базу.
- получает продукты от поставщиков согласно накладной, осуществлять взвешивание и сырой бракераж продуктов.
- обеспечивает сохранность продуктов питания, соблюдая товарное соседство.
- соблюдает режим хранения продуктов; имеет 10-дневный запас продуктов.
- ведёт ежедневный учёт движения продуктов по наименованиям, количеству и цене в карточках складского учёта.
- осуществляет обчёт меню- требований в количественном и суммарном выражении;
- участвует в составлении меню-раскладки на каждый день и требований-заявок на продукты питания.
- составляет дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов.
- следит за своевременной реализацией продуктов питания.
- следит за правильным хранением быстропортящихся продуктов и продуктов длительного хранения.
- сдаёт отчёт в бухгалтерию не позднее 20-го числа каждого месяца, следующего за отчётным.
- составляет дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов.
- обеспечивает своевременное составление заявок на продукты питания.
- принимает участие в проведении инвентаризаций.
- следит за санитарным состоянием кладовой.
- соблюдает требования пожарной безопасности в складских помещениях.

#### **Ответственность**

Лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания, несет ответственность:

- за сохранность продуктов;
- своевременное обеспечение детей свежими, доброкачественными продуктами;
- соблюдение санитарно-гигиенического режима в кладовых;
- соблюдение норм выдачи продуктов;
- получение качественных продуктов и наличие сопроводительных документов к ним;
- своевременный заказ продуктов;
- своевременное списание недоброкачественных продуктов;
- выполнение настоящей инструкции;
- за совершенные в процессе осуществления своей трудовой деятельности правонарушения в пределах, определяемых действующим административным, уголовным и гражданским законодательством РФ;
- за причинение материального ущерба в пределах, определенных действующим трудовым, уголовным и гражданским законодательством РФ.

За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Устава и Правил внутреннего трудового распорядка МАДОУ, иных локальных нормативных актов, положений распоряжений руководителя МАДОУ, должностных обязанностей, установленных настоящей инструкцией кладовщик несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством. За грубое нарушение трудовых обязанностей в качестве дисциплинарного наказания может быть применено увольнение.

За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических требований к организации хранения и реализации продуктов в ДОУ кладовщик



привлекается в административной ответственности в порядке , и случаях, предусмотренных административным законодательством РФ.

За причинение образовательному учреждению или участникам образовательного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей кладовщик несет материальную ответственность (за продукты и все имущество кладовой) в порядке и пределах, установленных трудовым или гражданским законодательством РФ.

## Инструкция № 2 для Комиссии по списанию и инвентаризации продуктов питания

### Общие положения

При своей работе Комиссия руководствуется:  
нормативными и методическими материалами по вопросам организации складского хозяйства;

- стандартами и техническими условиями хранения продуктов питания;
- Уставом МАДОУ;
- Правилами внутреннего трудового распорядка;
- приказами заведующего МАДОУ;
- настоящей инструкцией.

Комиссия детского сада должна знать:

- санитарно-эпидемиологические правила;
- правила учета, хранения, движения материальных ценностей на складе;
- правила оформления сопроводительных документов на продукты питания;
- способы сохранения продуктов и сырья от порчи при разгрузке и хранении на складе;
- правила ведения складского хозяйства;
- ассортимент хранящихся в кладовой продуктов, их качественные характеристики (виды, сортность), правила хранения и сроки реализации продуктов;
- правила применения складского измерительного инструмента и способы его проверки на пригодность к работе;
- условия договоров на перевозку и хранение грузов;
- правила проведения инвентаризации;
- правила и нормы охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты;
- правила внутреннего трудового распорядка;
- действия в экстремальных условиях.

### Функции

На Комиссию возлагаются следующие функции:

#### Обеспечение:

- проведения инвентаризации продуктов питания;
- при необходимости списание недоброкачественных продуктов питания;
- составление соответствующих документов (ведомость инвентаризации, акты списания).

### Права

Комиссия имеет право:

- Требовать от руководства необходимых условий для выполнения полномочий.
- Вносить предложения по улучшению организации работы.
- Составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание недоброкачественных продуктов.

Определение доброкачественности продуктов проводить по следующей методике:  
**методика определения качества продуктов.**

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов продуктов. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид продуктов, их вкус. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются терминами "чистый", "свежий", "ароматный", "пряный", "молочнокислый", "гнилостный", "гнилостный", "болотный", "илистый". Специфический запах обозначается "селечочный", "рыбный", "жирный", "мятный", "ванильный", "нефтепродуктов" и т.д.

Вкусовые продукты, как и запах, следует устанавливать при характерной для них 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

защита, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.