



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ДЕТСКИЙ САД «АЛЕНУШКА»**

---

368753, с. Новое Каракюре, Докузпаринский район, ул. А. Керимова, 33,  
Тел 8967-941-09-37 сайт: dag-alenu.tvoysadik.ru,  
адрес электронной почты: [abdulkerimova50@mail.ru](mailto:abdulkerimova50@mail.ru)

Принято:  
На пед.совете  
Проткол №\_\_\_\_\_ -

Утверждено:  
Заведующий МКДОУ  
«Аленушка»

\_\_\_\_\_ Джамиева С.М  
Приказ №\_\_\_\_\_

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**О бракеражной комиссии**  
**Муниципального казенного дошкольного**  
**образовательного**  
**учреждения «Детский сад «Аленушка»**

## **1. Общие положения**

- 1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным законом №273-03 "Об образовании в Российской Федерации", Уставом МКДОУ «Детский сад «Аленушка», СанПиН 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".
- 1.2. Бракеражная комиссия создается в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в детском саду.
- 1.3. Срок действия данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.
- 1.4. Контроль за организацией работы бракеражной комиссии осуществляет заведующий МКДОУ.

## **2. Состав и порядок работы бракеражной комиссии**

- 2.1. Состав бракеражной комиссии и сроки ее полномочий согласовываются с Советом образовательного учреждения и утверждаются приказом заведующего МКДОУ.
- 2.2. В состав бракеражной комиссии входят:
  - заместитель заведующего по АХР;
  - мед. работник;
  - повар предприятия, ответственного за организацию питания в МКДОУ.
- 2.3. Заседания бракеражной комиссии проводятся 1 раз в 3 месяца, продолжительность заседания не более 1 часа.

## **3. Полномочия комиссии**

### **3.1. Бракеражная комиссия:**

- осуществляет контроль соблюдения санитарно гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов питания;
- 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.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей

## **4. Оценка качества питания в МКДОУ**

### **4.1. Методика органолептической оценки пищи.**

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

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

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

4.1.4. 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.

### **4.2. 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.

4.2.1. 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).

4.2.2. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

4.2.3. 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. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

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

#### 4.3. Органолептическая оценка вторых блюд.

4.3.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

4.3.2. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют 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.

4.3.3. Макаронные изделия должны быть мягкими и легко определяться друг от друга, не склеиваясь. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

4.3.4. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет.

4.3.5. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой 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 и вкус соуса

4.3.6. 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.

#### 4.4. Критерии оценки качества блюд.

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

#### • Оценка организации питания в ГБДОУ

-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.

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

-Администрация МКДОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575852

Владелец Джамиева Салвида Мамерзаевна

Действителен с 24.02.2022 по 24.02.2023