

ПРИНЯТО  
Общим собранием трудового коллектива  
МБУ ДО «ЦВР «Крылатый» г.о. Самара  
протокол № 1  
от 09.01.2020г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБУ ДО  
«ЦВР «Крылатый» г.о. Самара  
*О.В. Шумских*  
Введено в действие приказом  
от «09» января 2020 года № 09/11 - ОД

## **Положение о бракеражной комиссии муниципального бюджетного учреждения дополнительного образования «Центр внешкольной работы «Крылатый» городского округа Самара**

### **1. Общие положения**

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиального управления учреждением, а также в соответствии с Уставом МБУ ДО «ЦВР «Крылатый» г.о. Самара (далее – Центр), руководствуясь СанПиНами создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи работникам ДО «Конструктор» Центра в осуществлении административно-общественного контроля качества привозного питания ООО «Кировский комбинат школьного питания» в дошкольном отделении «Конструктор», соблюдения санитарно-гигиенических требований при раздаче пищи.

1.3. Изменения и дополнения к положению оформляются в виде приложений, принятых на Общем собрании трудового коллектива и вводятся в действие на основании приказа директора.

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

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием трудового коллектива. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом директора Центра.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 4-х человек, возглавляет ее председатель.

2.3. В состав бракеражной комиссии могут входить: директор Центра (лицо его замещающее), медсестра, представители коллектива, представители родителей.

2.4. В необходимых случаях в состав могут быть включены другие работники дошкольного отделения, приглашенные специалисты.

2.5. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается директором Центра.

### **3. Основные задачи.**

3.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи. (Приложение № 1)

3.2. Предотвращение пищевых отравлений.

3.3. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

3.4. Обеспечение санитарии и гигиены в буфетных комнатах.

3.5. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

### **4. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии.**

4.1. Бракеражная комиссия имеет право:

Давать рекомендации, направленные на улучшение питания в ООО «Кировский комбинат школьного питания».

4.2. Обязанности бракеражной комиссии:

Контролирует соблюдение санитарно-гигиенических в буфетных комнатах;

Следит за соблюдением правил личной гигиены работников дошкольного отделения «Конструктор»:

Осуществляет контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;

Проводят органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;

Проверяет соответствие объема разовых порций и количеству воспитанников;

Проводят просветительскую работу с педагогами и родителями воспитанников.

4.3. 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.

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

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

5.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 15 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню: в Нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, полное наименование блюд. Меню должно быть утверждено директором Центра и директором ООО «Кировский комбинат школьного питания».

Бракеражную пробу берут из термоса, предварительно перемешав тщательно пищу в термосе. 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.

5.2. 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 у медсестры. Заседания бракеражной комиссии оформляются протоколом и скрепляются подписью директора Центра и печатью. В протоколе фиксируются обсуждаемые вопросы, предложения и замечания по питанию в дошкольном отделении «Конструктор».

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

Блюда и кулинарные изделия имеющие следующие недостатки: посторонний, не свойственный 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 не допускаются к раздаче.

Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

5.4. Оценка качества блюд и кулинарных изделий, несоответствующих норме, данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при директоре Центра.


5.5. Проверку блюд производят путем взвешивания порций на весах для готовой продукции, которые находятся в каждой группе.

## **6. Заключительные положения.**

6.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

6.2. Администрация Центра обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБУ ДО  
«ЦВР «Крылатый» г.о. Самара  
О.В.Шумских  
Введено в действие приказом  
от «09» января 2020 года № 09/11 - ОД



## Инструкция

для членов бракеражной комиссии по пробе готовых блюд

### 1. Общие положения.

1.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.2. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

1.3. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

### 2. Методика органолептической оценки пищи.

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

2.2. 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.

2.3. 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.

### 3. Органолептическая оценка первых блюд.

3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в термосе и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

3.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

3.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов 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.

3.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц. Суп- пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

3.5. 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.

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

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

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

3.9. 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.

3.10. Макароны 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.

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

3.12. 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 соуса. Если в него входят томат и 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.

3.13. 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 привкус свежего жира, на котором ее 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 организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

#### 4. Органолептическая оценка вторых блюд.

##### 4.1. Методика определения качества продуктов.

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

Определяется запах продуктов. 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.

Вкус продуктов, 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.