ПРИНЯТО
Протоколом
Совета Учреждения
МКДОУ Краснозерского детского сада № 4
№ 1 от «01» 09 2026 г.

УТВЕРЖДЕНО
Приказом от «01» 09 2026 г.
№ 301-О/Д
Заведующий А.А. Зубарева

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
в муниципальном казенном дошкольном
образовательном учреждении Краснозерского района
Новосибирской области Краснозерском детском саду № 4

р.п. Краснозерское

1.Общие положения.

1.1.Настоящее положение разработано для муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения Краснозерского района Новосибирской области Краснозерского детского сада № 4 (далее - ДОУ) в соответствии с Конституцией Российской Федерации, Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 19 (далее - СП 2.4.2.4283-26), «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения» утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 18. (далее- СанПиН 2.3/2.4.4282-26), Уставом организации и другими Федеральными законами и иными нормативными правовыми актами

1.2. Настоящее Положение регламентирует деятельность бракеражной комиссии в ДОУ

1.3.Бракеражная комиссия в ДОУ создается в целях осуществления контроля за доброкачественностью готовой пищи, который проводится органолептическим методом.

1.4.Деятельность бракеражной комиссии может быть прекращена по приказу заведующего ДОУ

2. Основные задачи.

2.1. Основными задачами бракеражной комиссии являются:

- снятие пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешение их к выдаче;
- отметка результата пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность.
- ознакомление лиц, проводящих органолептическую оценку пищи, с методикой проведения данного анализа (Приложение 1).

3. Организация деятельности бракеражной комиссии.

3.1. Состав членов бракеражной комиссии составляет 3 человека: старший воспитатель, повар, калькулятор.

3.2. Бракеражная комиссия создается и утверждается приказом заведующего ДОУ .

4. Обязанности.

Каждый член бракеражной комиссии обязан:

4.1. Знать с методику проведения анализа органолептической оценки пищи.

4.2.Проводить бракераж за 30 минут перед каждой раздачей пищи.

4.3.Предварительно бракеражная комиссия должна ознакомиться с меню-требованием, в нем должны быть проставлены дата, полное наименование блюда, выход порции, количество детей. Меню утверждается заведующим ДОУ

5. Критерии оценки качества блюд.

- «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.
- «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса, 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.

6. Права.

6.1.Не разрешать выдачу пищи, не соответствующую санитарным нормам.
6.2. Рекомендовать руководству переаттестовать поваров.

7. Документация.

7.1. В ДОУ ведется и заполняется Журнал бракеража готовой пищевой продукции СанПиН 2.3/2.4.4282-26

8. Заключительные положения.

8.1. Настоящее Положение принимается на Совете Учреждения, утверждается и вводится в действие приказом по ДОУ.
8.2. Срок действия настоящего Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

Методика органолептической оценки пищи

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра пищи. Затем определяется запах пищи. Для обозначения используют эпитеты: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё 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.

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 блюда, по которым 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 (недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны). 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.

В детском учреждении не должны разрешаться блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом.

Органолептическая оценка вторых блюд

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей. Биточки и котлеты должны сохранять форму после жарки. У крупяных, мучных и овощных гарниров проверяют консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней не обрушенных зерен, посторонних примесей, комков. Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки и ложки. 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, наличие молока и масла в рецептуре. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку.

При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов.