

СОГЛАСОВАНО

Педагогическим советом

ДОУ МО Динской район

«Детский сад № 15»

протокол от 31.08.2023 № 1

УТВЕРЖДАЮ

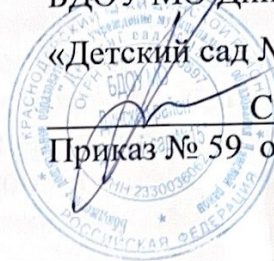
Заведующая

БДОУ МО Динской район

«Детский сад № 15»

Соколянская А.С.

Приказ № 59 от 05.09.2023



ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
БДОУ МО Динской район «Детский сад № 15»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение о бракеражной комиссии БДОУ МО Динской район «Детский сад № 15» (далее соответственно – Положение, ДОУ) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», ГОСТ 31986-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

1.2. Положение составлено в рамках мероприятия ХАССП для контроля за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи и выполнением санитарно-гигиенических требований.

1.3. Положение определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности бракеражной комиссии.

2. Порядок создания бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия формируется общим собранием трудового коллектива ДОУ. Персональный состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом руководителя ДОУ.

2.2. В состав бракеражной комиссии входят:

2.2.1. Председатель – представитель администрации ДОУ

2.2.2. Члены комиссии:

- работник пищеблока;
- медицинский работник;
- заведующий хозяйством;
- член наблюдательного совета.

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

2.4. При необходимости в состав бракеражной комиссии приказом руководителя ДОУ могут включаться работники, чьи должности не указаны в пункте 2.2 настоящего Положения, а также специалисты и эксперты, не являющиеся работниками ДОУ.

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

3. Основные цели и задачи бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия создается с целью осуществления постоянного контроля качества готовых блюд, приготовленных в пищеблоке ДОУ.

3.2. Задачи бракеражной комиссии:

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

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

3.4. Решения, принятые бракеражной комиссией в рамках имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные к исполнению всеми работниками ДОУ либо теми, кому они непосредственно адресованы, если в таких решениях прямо указаны работники ДОУ.

4. Права и обязанности бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия вправе:

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

4.2. Бракеражная комиссия обязана:

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

5. Деятельность бракеражной комиссии

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

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

5.3. Работники ДОУ обязаны содействовать деятельности бракеражной комиссии: представлять затребованные документы, давать пояснения, предъявлять пищевые продукты, технологические емкости, посуду и т. п.

6. Заключительные положения

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

10-15	10-15
10-20	10-20
10-25	10-25
10-30	10-30
10-35	10-35
10-40	10-40
10-45	10-45
10-50	10-50
10-55	10-55
10-60	10-60
10-65	10-65
10-70	10-70
10-75	10-75
10-80	10-80
10-85	10-85
10-90	10-90
10-95	10-95
11-00	11-00
11-05	11-05
11-10	11-10
11-15	11-15
11-20	11-20
11-25	11-25
11-30	11-30
11-35	11-35
11-40	11-40
11-45	11-45
11-50	11-50
11-55	11-55
12-00	12-00
12-05	12-05
12-10	12-10
12-15	12-15
12-20	12-20
12-25	12-25
12-30	12-30
12-35	12-35
12-40	12-40
12-45	12-45
12-50	12-50
12-55	12-55
13-00	13-00
13-05	13-05
13-10	13-10
13-15	13-15
13-20	13-20
13-25	13-25
13-30	13-30
13-35	13-35
13-40	13-40
13-45	13-45
13-50	13-50
13-55	13-55
14-00	14-00
14-05	14-05
14-10	14-10
14-15	14-15
14-20	14-20
14-25	14-25
14-30	14-30
14-35	14-35
14-40	14-40
14-45	14-45
14-50	14-50
14-55	14-55
15-00	15-00
15-05	15-05
15-10	15-10
15-15	15-15
15-20	15-20
15-25	15-25
15-30	15-30
15-35	15-35
15-40	15-40
15-45	15-45
15-50	15-50
15-55	15-55
16-00	16-00
16-05	16-05
16-10	16-10
16-15	16-15
16-20	16-20
16-25	16-25
16-30	16-30
16-35	16-35
16-40	16-40
16-45	16-45
16-50	16-50
16-55	16-55
17-00	17-00
17-05	17-05
17-10	17-10
17-15	17-15
17-20	17-20
17-25	17-25
17-30	17-30
17-35	17-35
17-40	17-40
17-45	17-45
17-50	17-50
17-55	17-55
18-00	18-00
18-05	18-05
18-10	18-10
18-15	18-15
18-20	18-20
18-25	18-25
18-30	18-30
18-35	18-35
18-40	18-40
18-45	18-45
18-50	18-50
18-55	18-55
19-00	19-00
19-05	19-05
19-10	19-10
19-15	19-15
19-20	19-20
19-25	19-25
19-30	19-30
19-35	19-35
19-40	19-40
19-45	19-45
19-50	19-50
19-55	19-55
20-00	20-00
20-05	20-05
20-10	20-10
20-15	20-15
20-20	20-20
20-25	20-25
20-30	20-30
20-35	20-35
20-40	20-40
20-45	20-45
20-50	20-50
20-55	20-55
21-00	21-00
21-05	21-05
21-10	21-10
21-15	21-15
21-20	21-20
21-25	21-25
21-30	21-30
21-35	21-35
21-40	21-40
21-45	21-45
21-50	21-50
21-55	21-55
22-00	22-00
22-05	22-05
22-10	22-10
22-15	22-15
22-20	22-20
22-25	22-25
22-30	22-30
22-35	22-35
22-40	22-40
22-45	22-45
22-50	22-50
22-55	22-55
23-00	23-00
23-05	23-05
23-10	23-10
23-15	23-15
23-20	23-20
23-25	23-25
23-30	23-30
23-35	23-35
23-40	23-40
23-45	23-45
23-50	23-50
23-55	23-55
24-00	24-00
24-05	24-05
24-10	24-10
24-15	24-15
24-20	24-20
24-25	24-25
24-30	24-30
24-35	24-35
24-40	24-40
24-45	24-45
24-50	24-50
24-55	24-55
25-00	25-00
25-05	25-05
25-10	25-10
25-15	25-15
25-20	25-20
25-25	25-25
25-30	25-30
25-35	25-35
25-40	25-40
25-45	25-45
25-50	25-50
25-55	25-55
26-00	26-00
26-05	26-05
26-10	26-10
26-15	26-15
26-20	26-20
26-25	26-25
26-30	26-30
26-35	26-35
26-40	26-40
26-45	26-45
26-50	26-50
26-55	26-55
27-00	27-00
27-05	27-05
27-10	27-10
27-15	27-15
27-20	27-20
27-25	27-25
27-30	27-30
27-35	27-35
27-40	27-40
27-45	27-45
27-50	27-50
27-55	27-55
28-00	28-00
28-05	28-05
28-10	28-10
28-15	28-15
28-20	28-20
28-25	28-25
28-30	28-30
28-35	28-35
28-40	28-40
28-45	28-45
28-50	28-50
28-55	28-55
29-00	29-00
29-05	29-05
29-10	29-10
29-15	29-15
29-20	29-20
29-25	29-25
29-30	29-30
29-35	29-35
29-40	29-40
29-45	29-45
29-50	29-50
29-55	29-55
30-00	30-00
30-05	30-05
30-10	30-10
30-15	30-15
30-20	30-20
30-25	30-25
30-30	30-30
30-35	30-35
30-40	30-40
30-45	30-45
30-50	30-50
30-55	30-55
31-00	31-00
31-05	31-05
31-10	31-10
31-15	31-15
31-20	31-20
31-25	31-25
31-30	31-30
31-35	31-35
31-40	31-40
31-45	31-45
31-50	31-50
31-55	31-55
32-00	32-00
32-05	32-05
32-10	32-10
32-15	32-15
32-20	32-20
32-25	32-25
32-30	32-30
32-35	32-35
32-40	32-40
32-45	32-45
32-50	32-50
32-55	32-55
33-00	33-00
33-05	33-05
33-10	33-10
33-15	33-15
33-20	33-20
33-25	33-25
33-30	33-30
33-35	33-35
33-40	33-40
33-45	33-45
33-50	33-50
33-55	33-55
34-00	34-00
34-05	34-05
34-10	34-10
34-15	34-15
34-20	34-20
34-25	34-25
34-30	34-30
34-35	34-35
34-40	34-40
34-45	34-45
34-50	34-50
34-55	34-55
35-00	35-00
35-05	35-05
35-10	35-10
35-15	35-15
35-20	35-20
35-25	35-25
35-30	35-30
35-35	35-35
35-40	35-40
35-45	35-45
35-50	35-50
35-55	35-55
36-00	36-00
36-05	36-05
36-10	36-10
36-15	36-15
36-20	36-20
36-25	36-25
36-30	36-30
36-35	36-35
36-40	36-40
36-45	36-45
36-50	36-50
36-55	36-55
37-00	37-00
37-05	37-05
37-10	37-10
37-15	37-15
37-20	37-20
37-25	37-25
37-30	37-30
37-35	37-35
37-40	37-40
37-45	37-45
37-50	37-50
37-55	37-55
38-00	38-00
38-05	38-05
38-10	38-10
38-15	38-15
38-20	38-20
38-25	38-25
38-30	38-30
38-35	38-35
38-40	38-40
38-45	38-45
38-50	38-50
38-55	38-55
39-00	39-00
39-05	39-05
39-10	39-10
39-15	39-15
39-20	39-20
39-25	39-25
39-30	39-30
39-35	39-35
39-40	39-40
39-45	39-45
39-50	39-50
39-55	39-55
40-00	40-00
40-05	40-05
40-10	40-10
40-15	40-15
40-20	40-20
40-25	40-25
40-30	40-30
40-35	40-35
40-40	40-40
40-45	40-45
40-50	40-50
40-55	40-55
41-00	41-00
41-05	41-05
41-10	41-10
41-15	41-15
41-20	41-20
41-25	41-25
41-30	41-30
41-35	41-35
41-40	41-40
41-45	41-45
41-50	41-50
41-55	41-55
42-00	42-00
42-05	42-05
42-10	42-10
42-15	42-15
42-20	42-20
42-25	42-25
42-30	42-30
42-35	42-35
42-40	42-40
42-45	42-45
42-50	42-50
42-55	42-55
43-00	43-00
43-05	43-05
43-10	43-10
43-15	43-15
43-20	43-20
43-25	43-25
43-30	43-30
43-35	43-35
43-40	43-40
43-45	43-45
43-50	43-50
43-55	43-55
44-00	44-00
44-05	44-05
44-10	44-10
44-15	44-15
44-20	44-20
44-25	44-25
44-30	44-30
44-35	44-35
44-40	44-40
44-45	44-45
44-50	44-50
44-55	44-55
45-00	45-00
45-05	45-05
45-10	45-10
45-15	45-15
45-20	45-20
45-25	45-25
45-30	45-30
45-35	45-35
45-40	45-40
45-45	45-45
45-50	45-50
45-55	45-55
46-00	46-00
46-05	46-05
46-10	46-10
46-15	46-15
46-20	46-20
46-25	46-25
46-30	46-30
46-35	46-35
46-40	46-40
46-45	46-45
46-50	46-50
46-55	46-55
47-00	47-00
47-05	47-05
47-10	47-10
47-15	47-15
47-20	47-20
47-25	47-25
47-30	47-30
47-35	47-35
47-40	47-40
47-45	47-45
47-50	47-50
47-55	47-55
48-00	48-00
48-05	48-05
48-10	48-10
48-15	48-15
48-20	48-20
48-25	48-25
48-3	

ПОРЯДОК оценки контроля массы готовых блюд

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

Что взвешивают	В каком количестве
Кулинарные, кондитерские и булочные изделия	10 шт.
Блюда: - из мяса, мяса птицы, рыбы с гарнирами и соусами; - из картофеля, овощей и бобовых; - из круп и макаронных изделий со сметаной или соусом; - из яиц, творога со сметаной или соусами; - мучные со сметаной и иными продуктами. А также: - холодные и горячие закуски; - десерты, сладкие блюда с сахаром, сиропом, соусом или иными продуктами	3 порции
Сливочное масло, сметана, соусы	10–20 порций
Кабачки, помидоры, баклажаны и другие овощи	2 порции
Супы с мясом, мясом птицы, рыбой	10 порций
Сладкие супы с фруктами, гарнирами и сметаной	3 порции
Бутерброды	10 шт.
Котлеты, биточки, бифштексы, шницели, тефтели, оладьи, блинчики, блины, сладкие блюда, пирожки и другие кулинарные изделия, в том числе порционируемые	10 шт. или порций
Горячие напитки собственного производства, соки	3 порции

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
5–50 включительно	10	–
50–100 включительно	–	5
100–200 включительно	5	–
200–300 включительно	–	10
300–500 включительно	3	–
500–1000 включительно	–	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 которой 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 – продукции 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 приложении Б к ГОСТ 31986-2012.

Таблица 1. Методика проведения оценки продукции

Продукция	Как оценивают
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
Изделия и блюда из тушеных и запеченных овощей	Отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом
Изделия и блюда из отварных и жареных овощей	Вначале оценивают внешний вид – правильность формы нарезки, а затем текстуру (консистенцию), запах и вкус
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
Изделия и блюда из рыбы	Проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры; правильность подготовки полуфабрикатов – нарезку, панировку; текстуру; запах и вкус изделий
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 составные части: основное изделие, соус, гарнир; затем пробуют блюдо в целом
Холодные блюда, полуфабрикаты, салаты	Особое внимание обращают на внешний вид блюда – правильность формы нарезки основных продуктов, их текстуру
Мучные кулинарные изделия	Исследуют 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 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

Характеристики продукции	Балл и оценка
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)