



**Управление образования администрации города Югорска  
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
"Лицей им. Г.Ф.Атякшева"**

**ПРИКАЗ**

**21.05.2021**

**№ 444-О**

**Об утверждении бракеражной комиссии  
групп детей дошкольного возраста  
общеразвивающей направленности  
муниципального бюджетного общеобразовательного  
учреждения «Лицей им. Г.Ф. Атякшева»**

В целях производственного контроля за организацией питания в дошкольных группах Лицея им. Г.Ф. Атякшева, исполнения пункта 7.1.13 санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Считать утратившим силу положение о бракеражной комиссии групп детей дошкольного возраста общеразвивающей направленности муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Лицей им. Г.Ф. Атякшева», утвержденного приказом директора лицея от 28.12.2017 № 829 «Об утверждении Положений дошкольных групп МБОУ «Лицей им. Г.Ф. Атякшева»

2. Утвердить положение о бракеражной комиссии групп детей дошкольного возраста общеразвивающей направленности муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Лицей им. Г.Ф. Атякшева» (приложение).

3. Бракеражной комиссии, поварам, кладовщику, медицинской сестре дошкольных групп лицея руководствоваться в работе положением, утвержденным пунктом 2 настоящего приказа.

4. Контроль за исполнением приказа оставляю за заместителем директора по дошкольному образованию Булгаковой Ксенией Александровной.

Директор Лицея им Г.Ф. Атякшева

Е.Ю. Павлюк

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Лицей им. Г.Ф. Атякшева»



## ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии групп детей дошкольного возраста общеразвивающей направленности муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Лицей им. Г.Ф. Атякшева»

### 1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия групп детей дошкольного возраста общеразвивающей направленности муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Лицей им. Г.Ф. Атякшева» (далее - бракеражная комиссия дошкольных групп Лицея) создается и действует в целях осуществления контроля качества приготовляемых блюд, который проводится органолептическим методом, предотвращения пищевых отравлений, желудочно-кишечных заболеваний, контроля за соблюдением технологии приготовления пищи, ассортиментного перечня блюд, организации полноценного питания.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами, приказами и распоряжениями органов управления образованием, уставом и локальными нормативными актами Лицея.

### 2. Порядок создания бракеражной комиссии дошкольных групп Лицея и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора Лицея на начало нового учебного года. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом директора Лицея.

2.2. Членами бракеражной комиссии являются: медицинская сестра дошкольных групп, повар дошкольных групп, ответственный за организацию питания. Председатель бракеражной комиссии дошкольных групп – заместитель директора по дошкольному образованию.

### 3. Полномочия бракеражной комиссии дошкольных групп Лицея

3.1. Бракеражная комиссия дошкольных групп осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции пищеблока дошкольных групп Лицея, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража необходимо руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в Журнале бракеража готовой пищевой продукции результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд обучающимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно – пищевую лабораторию.

3.2. Журнале бракеража готовой пищевой продукции ведется для каждого меню отдельно (меню для детей с 1 года до 3 лет, меню с 3 до 7 лет, специализированное меню), должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Хранится журнал должен бракеража у повара, ответственного за организацию питания, на пищеблоке дошкольных групп. В журнале бракеража готовой пищевой продукции отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не

рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность и др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность:

- председатель бракеражной комиссии (или член бракеражной комиссии, который временно исполняет обязанности отсутствующего председателя), члены бракеражной комиссии;
- повар дошкольных групп Лицея, приготавливающий пищу.

#### 4. Права бракеражной комиссии дошкольных групп Лицея

- 4.1. Проверять санитарное состояние пищеблока;
- 4.2. Контролировать наличие маркировки на продуктах;
- 4.3. Проверять выход продукции;
- 4.4. Контролировать наличие суточной пробы;
- 4.5. Проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- 4.6. Проверять качество поступающей продукции на пищеблок;
- 4.7. Контролировать разнообразие и соблюдение примерного двадцатидневного меню;
- 4.8. Проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- 4.9. Вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания обучающихся.

#### 4. Методика органолептической оценки пищи (правила бракеража)

- 4.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.
- 4.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
- 4.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.
- 4.4. 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.

#### 5. Органолептическая оценка первых блюд

- 5.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся 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 загрязнённости.
- 5.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).
- 5.3. 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 плёнок.
- 5.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротёртых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.
- 5.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют

жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

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

## 6. Органолептическая оценка вторых блюд

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

6.2. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

6.3. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

6.4. 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 несоответствии рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

6.5. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, 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. У плохо приготовленного соуса – горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

6.6. 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. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

## 7. Органолептическая оценка третьих блюд

7.1. Кисели имеют однородную консистенцию, по густоте напоминают сметану или сливки. Поверхность их должна быть без пленки. Вкус киселей сладкий; привкус, запах, цвет соответствуют тем фруктам и ягодам, из которых они приготовлены. В киселях средней густоты и жидких не допускается тягучесть, присутствие крахмальных комков.

7.2. Компоты состоят из сиропа и фруктов. Сироп прозрачный, от желтоватого до светло-коричневого цвета. Фрукты (целые или нарезанные) не переварены, сохранили свою форму. Вкус компотов сладкий с кисловатым привкусом, запахом фруктов и ягод, из которых они приготовлены. При подаче фруктов должны занимать  $\frac{1}{4}$  объема посуды.

7.3. Чай не должен содержать чаинки. Аромат и вкус напитка характерный для сорта чая, прозрачный, цвет коричневый, сладкий.

## 8. Органолептические показатели мучных изделий

8.1. Готовые изделия из любого теста должны быть правильной формы, с ровной верхней коркой, плотно прилегающей к мякишу. Трещины на поверхности недопустимы. Цвет изделий – от золотистого-желтого до светло-коричневого. Мякиш изделий должен быть хорошо пропеченным, эластичным, равномерно пористым, без пустот. Вкус и запах должны соответствовать виду изделия и его составу, не допускается привкус горечи, излишняя кислотность, соленость.

## 9. Критерии оценки качества блюд

9.1. Оценка дается на каждое блюдо отдельно по 4-х бальной системе. Оценка «отлично» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи. Оценка «хорошо» дается в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «удовлетворительно» дается в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены значительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено, недоварено и т.д.). Оценка «неудовлетворительно» дается в том случае, если при приготовлении пищи грубо нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

9.2. В случае выявления, каких либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

9.3. Неудовлетворительная оценка качества блюда, данная бракеражной комиссией, обсуждается на совещании при заместителе директора по дошкольному образованию.

## 10. Делопроизводство

10.1. Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 20-ти дневное меню для питания детей с 1 до 3 лет с 12 ч пребыванием в дошкольных учреждениях, разработанное на основе примерного 20-ти дневного № 20-ДС/3590-20/86 от 09 декабря 2020г в соответствии с санитарно эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (приложение 1);

10.2. Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 20-ти дневное меню для питания детей с 1 до 3 лет с 12 ч пребыванием в дошкольных учреждениях, разработанное на основе примерного 20-ти дневного № 20-ДС/3590-20/86 от 09 декабря 2020г в соответствии с санитарно эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (приложение 1);

10.3. Журнал бракеража готовой пищевой продукции 20-ти дневное меню для питания детей с 3 до 7 лет с аллергией на молочный белок с 12 ч пребыванием в дошкольных учреждениях, разработанное на основе примерного 20-ти дневного № 20-ДС/3590-20/85 от 09 декабря 2020 в соответствии с санитарно эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (приложение 3);

10.4. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (приложение 4).

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Лицей им. Г.Ф. Атякшева»  
группы детей дошкольного возраста общеразвивающей направленности

## **Журнал бракеража готовой пищевой продукции**

на 20-ти дневное меню для питания детей с 1 до 3 лет с 12 ч пребыванием в дошкольных учреждениях, разработанное на основе примерного 20-ти дневного № 20-ДС/3590-20/86 от 09 декабря 2020г в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Начат: \_\_\_\_\_  
Окончен: \_\_\_\_\_

г. Югорск, 202\_



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Лицей им. Г.Ф. Атякшева»  
группы детей дошкольного возраста общеразвивающей направленности

## **Журнал бракеража готовой пищевой продукции**

на 20-ти дневное меню для питания детей с 3 до 7 лет с 12 ч пребыванием в дошкольных учреждениях, разработанное на основе примерного 20-ти дневного № 20-ДС/3590-20/86 от 09 декабря 2020г в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

**Начат:** \_\_\_\_\_  
**Окончен:** \_\_\_\_\_

г. Югорск, 202\_



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Лицей им. Г.Ф. Атякшева»  
группы детей дошкольного возраста общеразвивающей направленности

## **Журнал бракеража готовой пищевой продукции**

20-ти дневное меню для питания детей с 3 до 7 лет с аллергией на молочный белок с 12 ч пребыванием в дошкольных учреждениях, разработанное на основе примерного 20-ти дневного № 20-ДС/3590-20/85 от 09 декабря 2020 в соответствии с санитарно эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

**Начат:** \_\_\_\_\_  
**Окончен:** \_\_\_\_\_



Приложение 1 к положению  
о бракеражной комиссии групп детей  
дошкольного возраста общеразвивающей направленности  
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения  
«Лицей им. Г.Ф. Атякшева»

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Лицей им. Г.Ф. Атякшева»  
группы детей дошкольного возраста общеразвивающей направленности

# **Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок**

Начат: \_\_\_\_\_  
Окончен: \_\_\_\_\_

г. Югорск, 202\_



