



**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад общеразвивающего вида «Гусельки»**

ул. Чкалова, д. 1, г. Югорск, 628260  
Ханты-Мансийский автономный округ-Югра,  
Тюменская область,  
Телефон / факс (834675) 7-79-95

---

«СОГЛАСОВАНО»  
Управляющим советом  
МАДОУ «Детский сад «Гусельки»  
протокол № 2 от 03.02.2021

«УТВЕРЖДАЮ»  
заведующий  
МАДОУ «Детский сад «Гусельки»

\_\_\_\_\_ Ю.В. Кузьмина  
приказ от 01.03.2021 № 54/1

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о бракеражной комиссии**  
**МАДОУ «Детский сад «Гусельки»**

## **1. Общие положения.**

1.1. Данное положение о бракеражной комиссии разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом РФ от 29.12.2012 №273 -ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32;

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей, и молодежи», утвержденными постановлением Главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28;

- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденных постановлением Главного санитарного врача РФ от 28.01.2021 №2

1.2. Бракеражная комиссия (далее –Комиссия) действует в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения технологии приготовления пищи, и санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ.

1.3. Комиссия в своей деятельности руководствуется сборниками технологических карт, утвержденным меню, ГОСТами.

## **2. Порядок создания Комиссии и ее состав**

2.1. Состав Комиссии, срок ее полномочий утверждается приказом заведующего МАДОУ о создании бракеражной комиссии.

2.2. Бракеражную комиссию возглавляет медсестра (фельдшер).

2.3. В состав бракеражной комиссии входят:

- медсестра (фельдшер) корпус 1,2;
- заведующий МАДОУ «Детский сад «Гусельки» корпус 1, заведующий хозяйством корпус 2;
- шеф повар корпус 1,2.
- заведующий складом корпус 1, кладовщик корпус 2
- кастелянша.

## **3. Полномочия Комиссии**

3.1. К полномочиям Комиссии относятся:

- контроль за соблюдением санитарно - гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

- проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения согласно признакам доброкачественности продуктов;

- проверка соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

- проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;

- контроль организации работы на пищеблоке;

- ежедневное отслеживание правильности составления меню-раскладок;

- осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;

- проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.

- контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд.

#### **4. Содержание и формы работы**

4.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи медсестры (диетсестры), кладовщика (заведующего складом), шеф-повара (повара).

Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. 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.

4.2. 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 (диетсестры).

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

4.4. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

4.5. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

4.6. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

4.7. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим 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.

Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

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

4.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при заведующем.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

4.10. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

4.11. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

4.12. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

## **5. Заключительные положения**

5.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

5.2. Администрация МАДОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных Комиссией.