

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 23»**

Адрес: 624480, Свердловская область, г. Североуральск, ул.Свердлова, 25. Телефон:
(34380) 2-53-84, 2-54-84

624480, Свердловская область, г. Североуральск, ул.Свердлова, 17.

624480, Свердловская область, г. Североуральск, ул.Павла Баянова, 4.

e-mail: mbdou23_luhcik@mail.ru, адрес сайта: <https://23svur.tvoyasadik.ru/>

РАССМОТРЕНО:

на Общем собрании работников

МАДОУ № 23

Протокол от «13» января 2026 г. № 1

УТВЕРЖДЕНО:

Приказом заведующего

МАДОУ № 23

от «13» января 2026 г. № 12-О

**ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад № 23»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее - Положение) разработано в соответствии со статьей 37 «Организация питания обучающихся» Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации» и законодательных нормативных актов Российской Федерации регулирующие организацию и качество питания в дошкольных образовательных учреждениях (далее - ДОУ).

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией ДОУ, а также с членами общественного Совета по питанию МАДОУ № 23 и Рабочей группой по контролю за организацией питания в ДОУ..

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется утвержденным 10-дневным меню и прилагаемыми к нему сборниками рецептур, технологическими картами.

2. Цели и задачи

Цель: осуществление контроля доброкачественности поступаемой и готовой продукции в ДОУ.

Задачи работы:

- создание необходимых условий для обеспечения безопасного и полноценного питания воспитанников;
- выявление и своевременная ликвидация недостатков в организации питания воспитанников;
- контроль над соблюдением законодательства РФ по санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;
- исполнение правовых актов, регламентирующих деятельность ДОУ;
- обеспечение контроля над организацией полноценного питания воспитанников, посещающих ДОУ;
- повышение эффективности работы по организации питания воспитанников, посещающих ДОУ;
- осуществление проверки каждой партии готовых блюд, изделий, напитков до начала реализации;

- контроль порционности блюда в течение рабочего дня;
- проверка на раздаче правильности хранения блюд, наличия компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества.
-

3. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

3.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием работников ДОУ.

3.2. Состав комиссии, функции, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего ДОУ.

3.3. Бракеражная комиссия состоит из 3 членов. В состав комиссии входят: представитель администрации, медицинская сестра диетическая, воспитатель. Из числа членов бракеражной комиссии выбирается председатель. Заведующий ДОУ издает приказ о составе бракеражной комиссии с учетом подменных членов, в случае отсутствия основных членов комиссии.

3.4. Бракеражная комиссия проводит:

- органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. (органолептическая оценка качества приготовленных блюд осуществляется по пятибалльной системе, с учетом их специфических свойств);
- проводит снятие пробы готовой продукции;
- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- вносит запись в журнал бракеража готовой продукции и разрешение их к выдаче.

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.

4.2. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи медицинской сестры, заведующего складом, повара.

4.3. 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. 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, - не допускаются к раздаче. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив записи «К раздаче не допускаю».

4.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медицинской сестры диетической.

4.5. Основными формами работы бракеражной комиссии являются:

- наблюдение;
- снятие пробы продукции;
- изучение документов;
- контроль, осуществляемый руководителем ДООУ, членами бракеражной комиссии, согласно плана производственного контроля ДООУ.

Результаты работы бракеражной комиссии представляются в форме доклада о состоянии дел по организации питания в детском саду на административных совещаниях при заведующем, где обсуждаются замечания и предложения по организации и качества питания в детском саду.

4.6. Контроль проводится в виде плановых проверок в соответствии с утвержденным планом производственного контроля ДООУ, который обеспечивает периодичность и исключает нерациональное дублирование в организации проверок и в виде оперативных проверок с целью установления фактов и проверки сведений о нарушениях.

Примерный перечень вопросов, подлежащих контролю и рассмотрению:

- Оценка органолептических свойств приготовленной пищи;
- Контроль за закладкой основных продуктов питания;
- Предотвращение пищевых отравлений;
- Предотвращение желудочнокишечных заболеваний;
- Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке;
- Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания;
- Контроль за хранением и реализацией пищевых продуктов;
- Контроль за качеством поступающих пищевых продуктов и наличием сопроводительных документов;
- Ведение журналов бракеража сырой и готовой продукции;
- Контроль за качеством готовых блюд и соблюдением объема порций;
- Контроль за выполнением норм питания и витаминизацией пищи;
- Контроль за соблюдением питьевого режима;
- Контроль за отбором суточной пробы.

5. Оценка организации питания в ДООУ

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

5.2. 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.

5.3. 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.

5.4. 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).

5.5. 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». Блюдо не может быть выдано без снятия пробы.

5.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал сразу после снятия пробы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии. Не допускается ведение журнала до снятия пробы.

5.7. 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).

5.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на административном совещании при заведующем. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной, материальной ответственности либо освобождается от занимаемой должности.

6. Результаты работы бракеражной комиссии

6.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

6.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания воспитанников, заносятся в бракеражный журнал.

6.3. Администрация ДОО обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

7. Делопроизводство бракеражной комиссии

7.1. ДОО организующее приготовление питания для воспитанников, обязано иметь бракеражный журнал, который обязательно прошнуровывается, пронумеровывается и скрепляется подписью заведующего и печатью.

7.2. В бракеражном журнале записывается дата и время изготовления блюд, время снятия бракеража, наименование готового блюда, результаты органолептической оценки готового блюда, разрешение к реализации блюда, замечания по качеству блюд, ставится подпись членов бракеражной комиссии и записываются результаты взвешивания порционных блюд.

8. Ответственность

8.1. Бракеражная комиссия несет полную ответственность за:

- допуск готовых блюд к выдаче и их качеством, достоверность информации;
- качественное выполнений возложенных на них функций;
- обеспечение безопасных условий приготовления пищи для воспитанников;
- ведение соответствующей документации;
- п редоставление необходимой отчетности по итогам учебного года.