

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 387**  
620098 г. Екатеринбург ул. Чернаярская, 18 тел.: 330-14-40,330-44-77; e-mail:detsad387@mail.ru



**УТВЕРЖДАЮ:**

Заведующий МБДОУ детский сад № 387

/Тишковская Е.А./

Приказ № 12 от «01» 09 2021г

## **ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

**МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ДЕТСКИЙ САД № 387**

## **1. Общие положения.**

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 2 июля 2021 года, нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», действующими с 1 января 2021 года, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития №213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 13.07.2020г, Уставом МБДОУ.

1.2. Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно - гигиенических требований.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

## **2. Основные задачи бракеражной комиссии.**

- 2.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
- 2.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.
- 2.3. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
- 2.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

## **3. Содержание и формы работы.**

3.1. Бракеражная комиссия 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, сотрудников, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи кладовщика, 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.

3.2. 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 на пищеблоке.

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

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

3.5. 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.

3.6. 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).

3.7. 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».

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

3.9. 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 материальной и другой ответственности.

3.10. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточной пробы.

3.11. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается 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.

3.12. 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.

#### **4. Управление и структура.**

4.1. Бракеражную комиссию возглавляет председатель;

4.2. В состав бракеражной комиссии входят:

- медсестра;
- кладовщик;
- дежурный администратор и другие члены трудового коллектива.

#### **5. Прва комиссии.**

5.1. Комиссия имеет право:

1) вносить руководителю МБДОУ предложения о привлечении к дисциплинарной ответственности работников за нарушения:

- требований СанПиН;
- норм закладки продуктов и выдачи готового питания;
- правил обработки продуктов и приготовления пищи для детей дошкольного возраста;
- соблюдения инструкций по ОТ, пожарной безопасности,
- правил эксплуатации технологического оборудования.

2) вносить руководителю МБДОУ предложения о поощрении сотрудников за активное участие в работе по созданию условий труда, отвечающих требованиям безопасности и гигиены.

3) вносить предложения на заседании комиссии по рассматриваемым вопросам;

4) высказывать особое мнение в случае несогласия с принимаемым решением и фиксировать его в протоколе заседания комиссии;

5) участвовать в обсуждении вопросов, предусмотренных повесткой заседания Комиссии;

6) принимать участие в подготовке решений комиссии.

## **6. Обязанности членов комиссии.**

6.1. Комиссия обязана:

- 1) принимать решение в соответствии с действующим законодательством;
- 2) осуществлять контроль за исполнением принятых комиссией решений и рекомендаций по результатам проверки.
- 3) присутствовать на всех заседаниях комиссии;
- 4) осуществлять свою деятельность в соответствии с Положением о комиссии;
- 5) использовать служебную информацию только в установленном порядке.

6.2. Члены комиссии несут ответственность за надлежащее исполнение своих обязанностей. В случае неисполнения своих обязанностей член комиссии может быть исключен из состава комиссии на основании ее решения, принятого большинством голосов.

## **7. Ответственность комиссии.**

7.1. Комиссия несет ответственность:

1) за принятие конкретных решений по каждому рассматриваемому вопросу в пределах своей компетенции;

2) соответствие принятых решений законодательству РФ.

7.2. Члены комиссии несут индивидуальную (персональную) ответственность за ненадлежащее исполнение своих обязанностей, нарушение требований СанПиН в порядке, предусмотренном действующим законодательством РФ.

## **8. Делопроизводство бракеражной комиссии.**

8.1. Заседания бракеражной комиссии оформляются протоколом.

8.2. В книге протоколов фиксируется:

- дата проведения заседания;
- список присутствующих лиц;
- повестка дня;
- ход обсуждения вопросов, выносимых на совещание ;
- предложения, вопросы, рекомендации и замечания членов совещания и приглашенных лиц;
- решение совещания.

8.3. Протоколы подписываются председателем и секретарем бракеражной комиссии.

8.4. Нумерация протоколов ведется от начала календарного или учебного года.

8.5. Книга протоколов совещания нумеруется постранично, прошнуровывается, скрепляется подписью заведующего и печать МБДОУ.

8.6. Книга протоколов совещания хранится в делах МБДОУ (постоянно).

## **9. Заключительные положения.**

9.1. Настоящее Положение вступает в действие с момента утверждения и издания приказа руководителем МБДОУ.

9.2. Изменения и дополнения вносятся в настоящее Положение на основании нормативных актов и подлежат утверждению руководителем МБДОУ.

ПРИНЯТО:

Общим собранием работников

Протокол № 5 от « 30 » 08 2021 г.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 303540294533635982749676679132712847518854643116

Владелец Тишковская Елена Алексеевна

Действителен с 14.03.2025 по 14.03.2026