

ПРИНЯТО:  
на заседании Общего  
родительского собрания  
МБДОУ «Детский сад №125»  
Протокол №2 от 27.08.2024

УТВЕРЖДЕНО:  
приказом заведующего  
МБДОУ «Детский сад №125»  
от 29.08.2024 № 147 – осн



Положение о бракеражной комиссии  
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения  
«Детский сад №125»  
(МБДОУ «Детский сад №125»)

1. Общие положения

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиального управления муниципальным бюджетным дошкольным образовательным учреждением «Детский сад №125» (далее – Учреждение), а также в соответствии с Уставом, в целях осуществления контроля за правильной организацией питания обучающихся Учреждения, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении создаётся и действует Бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

1.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией Учреждения.

2. Управление и структура Бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия создаётся приказом заведующего Учреждения.

2.2. Состав комиссии, сроки их полномочий оговариваются в приказе заведующего Учреждения.

2.3. Бракеражная комиссия состоит из трёх человек. В состав комиссии входят:

- председатель комиссии: - ответственный по питанию – 1 человек;
- члены комиссии – сотрудники Учреждения – 2 человека.

3. Полномочия Бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определение её цвета и запаха, вкуса, консистенции, жёсткости, сочности и т.д.

3.2. Бракеражная комиссия проверяет соответствие объемов приготовленного питания объёму реализованных порций и количеству детей.

#### 4. Содержание и формы работы Бракеражной комиссии

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

4.2. Предварительно Бракеражная комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нём должны быть проставлены дата, количество обучающихся, сотрудников, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов.

4.3. Меню-требование должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи заведующего складом, повара, бухгалтера.

4.4. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перешав 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.

4.5. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приёмки (бракеража) готовой кулинарной продукции.

4.6. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у ответственного по питанию.

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

4.8. К выдаче разрешаются блюда, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

4.9. К выдаче не разрешаются блюда, имеющие следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию и другие признаки, портящие блюда и изделия. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив записи в Журнале контроля за рационом питания и приёмки (бракеража) готовой кулинарной продукции «К выдаче не допускаем».

4.10. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в Журнал контроля за рационом питания и приёмки (бракеража) готовой кулинарной продукции установленной формы и оформляется подписями всех членов Бракеражной комиссии.

4.11. Блюда, не разрешенные к выдаче Бракеражной комиссией, обсуждаются на совещании при заведующем.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и иной ответственности в соответствии с законодательством РФ.

4.12. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объём первых блюд устанавливается путём деления ёмкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котёл, содержащий готовое блюдо, и после

вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объёмы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

4.13. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путём 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, линейку.

## 5. Оценка организации питания в Учреждении

5.1. Результаты проверки выхода блюд, их качество отражаются в Журнале контроля за рационом питания и приёмки (бракеража) готовой кулинарной продукции. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний Бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5.2. Замечания и нарушения, установленные Бракеражной комиссией в организации питания обучающихся, заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приёмки (бракеража) готовой кулинарной продукции.

5.3. Администрация Учреждения при установлении надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки в организации питания.