

**Согласовано:**

председатель общего собрания работников  
МБ ДОУ «Детский сад № 25»  
Дубоф З.Я.Дубовицкая  
«09» 03 20 22 г.

**Утверждаю:**

заведующий МБ ДОУ «Детский сад № 25»  
Е.В.Вальгер  
Приказ № 119 от «09» 03 20 22 г.



**Положение  
о бракеражной комиссии  
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения  
«Детский сад №25»**

**Принято:**

на общем собрании работников  
МБ ДОУ «Детский сад № 25»  
Протокол № 2  
от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Новокузнецкий городской округ  
2022г.

## **1. Общие положения**

1.1. Данное Положение о бракеражной комиссии в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 25» (далее – ДОУ) разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом РФ от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 08.12.2020;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 13.07.2020;
- Уставом муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №25»

1.2. Бракеражная комиссия (далее – Комиссия) – комиссия общественного контроля ДОУ, 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 рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

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

2.1. Состав Комиссии, срок её полномочий утверждается приказом заведующего ДОУ о создании Комиссии.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 4-5 членов. В состав Комиссии входят:

- заведующий ДОУ (председатель);
- педагогические сотрудники ДОУ;
- сотрудники ДОУ, ответственные за организацию питания в ДОУ.

В необходимых случаях в состав Комиссии могут быть включены другие работники ДОУ, приглашенные специалисты, родители.

## **3. Полномочия Комиссии**

3.1. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения согласно признакам доброкачественности продуктов;

- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль за качеством приготовления пищи;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определение её цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.
- контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- контролирует полноту вложения продуктов, проверяет выход блюд.

#### **4. Содержание и формы работы Комиссии**

4.1. Члены Комиссии в составе не менее двух представителей ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи пищи. Предварительно Комиссия должна ознакомиться с меню-требованием, в нем должны быть проставлены дата, полное наименование блюда, выход порции, количество выданных продуктов, количество детей.

Меню должно быть утверждено заведующим, ответственным за составление меню- требования (по приказу заведующего), поваром.

4.2. Пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно тщательно перемешав пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.д.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

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, т.е. блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

4.5. Оценка «хорошо» - дается таким блюдам и кулинарным изделиям, при приготовлении которых допущены незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкусовых качеств и которые можно исправить, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

4.6. Оценка «удовлетворительно» - дается таким блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если изменения в технологии приготовления привели к незначительному изменению вкуса и качества, которые можно исправить (недосолено, пересолено).

4.7. Оценка «неудовлетворительно» - дается таким блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить, если имеются следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

4.8. Результаты бракеражной пробы, т.е. оценка качества блюд и кулинарных

изделий заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции и оформляются подписями членов Комиссии. Журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью.

4.9. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний Комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.10. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная членами Комиссии или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при заведующем. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

4.11. Комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

4.12. Комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объём первых блюд устанавливают путем деления ёмкости котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каши, гарнира, салата и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций.

4.13. 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 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).



