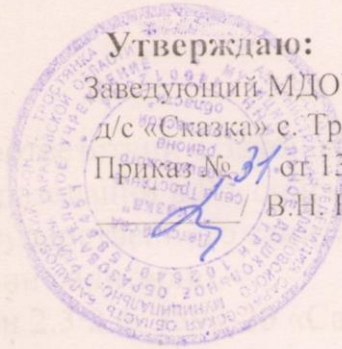


**Принято:**

На Общем собрании работников  
МДОУ д/с «Сказка» с. Тростянка  
Протокол № 5 от 13.01.2021г.

**Утверждаю:**

Заведующий МДОУ  
д/с «Сказка» с. Тростянка  
Приказ № 31 от 13.01.2021г.  
В.Н. Бабичева



**Согласовано**

С Профсоюзным комитетом  
МДОУ д/с «Сказка» с. Тростянка  
Протокол № 5 от 12.01.2021г.

**Согласовано**

С Управляющим советом  
МДОУ д/с «Сказка» с. Тростянка  
Протокол № 5 от 12.01.2021г.

**ПОЛОЖЕНИЕ  
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

**МУНИЦИПАЛЬНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО  
УЧРЕЖДЕНИЯ «ДЕТСКИЙ САД «СКАЗКА» СЕЛА ТРОСТЯНКА  
БАЛАШОВСКОГО РАЙОНА САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ».**

- 1.1. В состав комиссии входят:  
Председатель комиссии - заведующий,  
Члены комиссии - представители администрации ПК, мастера.
- 1.2. Члены комиссии выполняют свои обязанности на общественных началах, без освобождения от основной работы.
- 1.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом МДОУ.
- 1.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется Уставом дошкольного учреждения, методическими рекомендациями и приказами районного управления образования.
- 1.5. Бракеражная комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с планом работы, который принимается на заседаниях комиссии и утверждается заведующим. Заседания комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в квартал при необходимости при заведующем.
- 1.6. Положение вступает в силу с момента издания приказа об утверждении положения и действует до принятия нового.

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 №32 «Об утверждении санитарно – эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4. 3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30 июня 2020 №16 «Об утверждении санитарно – эпидемиологических правил СП 3.1/2.4. 3598-2020 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», ФЗ № 29-ФЗ от 2 января 2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Уставом МДОУ д/с «Сказка» с. Тростянка.

1.2. Комиссия создается в целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей.

Задачи комиссии:

- контроль приготовления блюд и качество приготовления блюд;
- контроль за качеством доставляемых продуктов питания;
- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ.

1.3. Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждается приказом заведующего Учреждением.

1.4. В состав комиссии входят:

Председатель комиссии: заведующий,

Члены комиссии: воспитатель, председатель ПК, медсестра.

1.5. Члены комиссии выполняют свои обязанности на общественных началах, без освобождения от основной работы.

1.6. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом ДОУ.

1.7. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется утвержденным основным меню и прилагаемыми к нему сборниками рецептов, технологическими картами.

1.8. Бракеражная комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с планом работы, который принимается на заседании комиссии и утверждается заведующим. Заседания комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в квартал при совещании при заведующем.

1.9. Положение вступает в силу с момента издания приказа об утверждении положения и действует до принятия нового.

## **2. ФУНКЦИИ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

2.1. Комиссия осуществляет:

- 1) контроль за соблюдением санитарно – гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- 2) проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;
- 3) проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- 4) проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- 5) следит ежедневно за правильностью составления меню-раскладок;
- 6) следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- 7) осуществляет: контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- 8) проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;

2.2. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке МДОУ, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

2.3. Комиссия периодически, но не реже одного раза в месяц, осуществляет контроль над закладкой основных продуктов и выхода готовых блюд. Результаты проверки отмечают в журнале контроля над закладкой основных продуктов.

2.4. Комиссия составляет акты на списание продуктов.

2.5. При выявлении нарушений комиссия составляет акт за подписью всех членов.

2.6. Комиссия осуществляет контроль над процессом приема пищи детьми:

- создание атмосферы (знакомство с блюдом, сервировка стола)
- оценка качества приготовления блюда детьми (количество оставшейся не съеденной пищи, причина)

2.7. Комиссия вносит предложения по улучшению питания детей в Учреждении.

2.8. Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, педагогических советах, заседаниях Совета родителей.

## **3. СОДЕРЖАНИЕ И ФОРМЫ РАБОТЫ**

3.1. Члены бракеражной комиссии ежедневно присутствуют на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

3.2. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, суточная проба,

полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. В ежедневном меню основного (организованного) питания должно быть указано наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции. Ежедневное меню основного (организованного) питания должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи медсестры, повара (ответственного за организацию питания)

3.3. 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».

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

#### **4. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДЕТСКОМ САДУ**

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

4.2. 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.

4.3. 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.

4.4. 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).

4.5. 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.

4.6. 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.

4.7. 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).

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

4.9. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточной пробы.

4.10. Бракеражная комиссия несет полную ответственность за допуском готовых блюд к выдаче и их качеством, достоверность информации.

## **5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ**

5.1. Члены комиссии несут ответственность за достоверность излагаемых фактов в бракеражном журнале готовой пищевой продукции.

5.2. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел на административное совещание, заседания Педагогического совета, Совета родителей.

## **6. ДЕЛОПРОИЗВОДСТВО**

6.1. Учреждение имеет Бракеражные журналы:

- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал бракеража сырой продукции, поступающей на пищеблок;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

6.2. Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью учреждения.

6.3. Журнал бракеража готовой пищевой продукции хранится у медицинской сестры.

6.4. Журнал бракеража сырой продукции, поступающей на пищеблок и журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции хранится на складе и заполняется по мере поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов.