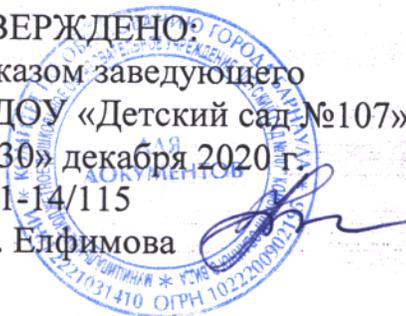


Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад №107» комбинированного вида  
(МБДОУ «Детский сад №107»)

СОГЛАСОВАНО:  
на Управляющем совете  
МБДОУ «Детский сад №107»  
Протокол № 13  
от «16» декабря 2020 г.

УТВЕРЖДЕНО:  
приказом заведующего  
МБДОУ «Детский сад №107»  
от «30» декабря 2020 г.  
№ 01-14/115  
А.В. Елфимова



Положение  
о бракеражной комиссии  
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения  
«Детский сад №101» общеразвивающего вида

1. Общие положения

1.1. Положение о бракеражной комиссии муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №101» общеразвивающего вида (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации с изменениями от 8 декабря 2020 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года N 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 2 января 2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, а также Уставом муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №107» комбинированного вида (далее - Учреждение).

1.2. Настоящее Положение определяет цель, задачи и функции бракеражной комиссии, регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

1.3. Бракеражная комиссия (далее – комиссия) — это комиссия общественного контроля Учреждения, созданная в целях осуществления проведения органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д., контроля за результатами взвешивания порционных блюд на соответствие норм, контроля за температурой готовой пищи.

1.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется сборниками рецептур, технологическими картами.

1.5. В задачи бракеражной комиссии входит:

- органолептическая оценка готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.;
- контроль за результатами взвешивания порционных блюд на соответствие норм;
- контроль за температурой готовой пищи.

1.6. Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего Учреждения на начало календарного года. Срок полномочий комиссии - 1 год.

1.7. Бракеражная комиссия состоит из не менее 3 человек. В состав комиссии могут входить:

- представитель администрации: заведующий Учреждения или его заместитель (председатель комиссии);
- педагогические сотрудники;
- повара;
- председатель профсоюзного комитета;
- представитель родительской общественности.

В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники учреждения, приглашенные специалисты.

1.8. Члены комиссии работают на добровольной основе.

## 2. Функции бракеражной комиссии

2.1. К основным функциям бракеражной комиссии в Учреждении относят:

- проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.;
- контроль за результатами взвешивания порционных блюд на соответствие норм;
- контроль за температурой готовой пищи.

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

2.3. Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на совещаниях при заведующем, Педагогических советах, заседаниях Попечительского совета.

## 3. Оценка организации питания в Учреждении

3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с меню требованием.

3.2. В меню должны быть проставлены дата, количество детей, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество

наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи заведующего складом и повара.

3.3. Бракеражную пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

3.4. 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.

3.5. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у заведующего складом.

3.6. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность). Порционные блюда взвешиваются. Измеряется температура всей готовой пищи.

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

3.8. Оценка «не разрешено» (брак) 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 «не разрешено».

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

3.10. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции порционного блюда.

3.11. 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.

3.12. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. Выдача готовой пищи производится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых

блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом.

3.13. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

3.14. Администрация Учреждения обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры по устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

#### 4. Заключительные положения

4.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии в Учреждении является локальным нормативным актом, принимается на Управляющем совете Учреждения и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего.

4.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

4.3. Данное Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.4.1. настоящего Положения.

4.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.