МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 8 СОВЕТСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА»

ПРИНЯТО
на Совете Детского сада
Протокол от «28» августа 2026г. №2
Председатель Совета Детского сада
_____Н.В.Красникова

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МОУ «Детский сад №8»
Приказ 03-03/131 от 31.08.2026г.
_____И.А.Айчикенова

Положение
о бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.1. Положение о бракеражной комиссии в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 8 Советского района Волгограда» (далее – МОУ) разработано в соответствии с Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 N 18 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения с целью осуществления контроля качества продуктового набора, используемого для приготовления блюд и проведение бракеража готовой пищевой продукции перед выдачей для каждого приема пищи.
1.2 Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом МОУ, с Советским территориальным управлением Департамента по образованию администрации Волгограда, а также с исполнителями контрактов по оказанию услуг питания.

2. Порядок создания бракеражной комиссии, ее состав

2.1. Бракеражная комиссия назначается и утверждается приказом руководителя МОУ в составе не менее 3-х человек с включением в состав комиссии представителя исполнителя контракта (по согласованию).
2.3. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники МОУ, приглашенные специалисты, представители общественности.
2.4. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется «Примерным порядком организации питания воспитанников в муниципальном образовательном учреждении Волгограда, реализующем основные образовательные программы дошкольного образования и осуществляющем присмотр и уход за детьми дошкольного возраста», и настоящим Положением о бракеражной комиссии.

3. Полномочия комиссии

Бракеражная комиссия:
3.1. Знакомится ежедневно до снятия бракеража с документами, подтверждающими происхождение, качество и безопасность пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд на текущий день.
3.2. Контролирует условия хранения и сроки годности продуктов.
3.3. Проводит ежедневно органолептическую оценку приготовленных блюд в соответствии с характеристиками, указанными в технологических картах, результаты бракеража заносит в Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с приложением № 4, СанПиН 2.3/2.4.4282-26), дает разрешение к выдаче блюд.
3.4. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по

устранению замечаний.
3.5. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
3.6. Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.
3.7. Осуществляет контроль за:
3.7.1. временем приготовления и качеством приготовленных в МОУ блюд и кулинарных изделий, соблюдением технологии их приготовления;
3.7.2. наличием суточных проб и условия их хранения.
3.7.3. фактическим выходом одной порции каждого блюда.
3.8. Администрация МОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

4. Методика органолептической оценки приготовленных блюд

4.1. Комиссия приходит на пищеблок ежедневно, за 30 мин до начала выдачи готовой пищи, ознакомившись с основным и ежедневным меню.
4.2. Бракеражную пробу каждого блюда берут из общего котла.
4.3. Органолептическую оценку приготовленных блюд начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
4.3.1. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
4.3.2. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
4.3.3. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.
4.4. Органолептическая оценка первых блюд.
4.4.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.
4.4.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).
4.4.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.
4.4.4. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, не ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолённой, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.
4.4.5. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

4.5. Органолептическая оценка вторых блюд.
4.5.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (рагу) дается общая.
4.5.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
4.5.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен. Посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.
4.5.4. Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки.
4.5.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.
4.5.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а, следовательно, ее усвоение.
4.5.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки
4.5.8. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточной пробы. Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°С до +6°С.
4.5.9. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают 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.
4.5.10. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания 5 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.
4.5.11. Оценка качества продукции заносится в Журнал бракеража готовой пищевой продукции до начала ее реализации. Выдача готовой пищи производится только после снятия пробы и записи в журнале бракеража готовой пищевой продукции и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом.

5. Оценка организации питания в ДОУ

5.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в Журнал бракеража готовой пищевой продукции; в случаи 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 комиссией в организации питания детей, заносятся в Журнал бракеража готовой пищевой продукции.

6. Основные формы работы комиссии.

6.1.Основными формами работы комиссии являются:
- совещания, 2 раза в год;
- контроль, согласно плану работы бракеражной комиссии.

7. Делопроизводство

7.1. Бракеражная комиссия ведет Журнал бракеража готовой пищевой продукции - (приложение № 1);
7.2. Журнал бракеража готовой пищевой продукции должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью МОУ.

8. Заключительные положения

8.1. Положение о бракеражной комиссии является локально-нормативным актом, принимается на Совете МОУ и утверждается приказом заведующего МОУ.
8.2. Данное Положение принимается на неопределенный срок и вводится в действие с 01.09.2026 года.
8.3. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Положение разработал:
заведующий И.А.Айчикенова

Приложение № 1

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час приготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание