**муниципальное дошкольное образовательное учреждение**
**«Детский сад № 221 Красноармейского района Волгограда»**
**(МОУ Детский сад № 221)**
400022, г. Волгоград, ул. Водников – 8,
Тел./факс: 8(8442)61-99-63, E-mail: dou221@volgadmin.ru
ИНН/КПП 3448027709/344801001 ОГРН 1033401198710, ОКПО 53576837

**Введено в действие**
приказом заведующего
МОУ детский сад № 221
_____Л.Н.Попова
от «01 » сентября 2026 г. №136-ОД

**Утверждено**
на Совете МОУ детский сад № 221
протокол от «01» сентября 2026 г. № 1.

# ПОЛОЖЕНИЕ

**«01» сентября 2026г.**
**г. Волгоград**

**о бракеражной комиссии**
**МОУ детского сада № 221**

## 1. Общие положения

1.1. В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», ГОСТ 31986-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания», с целью осуществления контроля за правильной организацией питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 221 Красноармейского района Волгограда» (далее именуемое МОУ) создается и действует бракеражная комиссия.
1.2. Положение составлено для контроля за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи и выполнением санитарно-гигиенических требований.
1.3. Положение определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности бракеражной комиссии.

## 2. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего МОУ, где оговариваются персональный состав комиссии и срок ее полномочий.
2.2. Бракеражная комиссия состоит из членов комиссии. В ее состав входят:
- председатель – представитель администрации МОУ.
- старшая медицинская сестра;
- заведующий МОУ;
- работник пищеблока;, по согласованию с оператором питания.

2.3. При необходимости в состав бракеражной комиссии приказом заведующего МОУ могут включаться работники, чьи должности не указаны в пункте 2.2 настоящего Положения, а также специалисты и эксперты, не являющиеся работниками МОУ.

2.4. Отсутствие отдельных членов бракеражной комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций комиссии достаточно не менее трех ее членов.
2.5. Председатель бракеражной комиссии является ее полноправным членом. В случае равенства голосов при голосовании голос председателя бракеражной комиссии является решающим.

## 3. Основные цели и задачи бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия создается с целью осуществления постоянного контроля качества готовых блюд, приготовленных в пищеблоке МОУ.
3.2. Задачи бракеражной комиссии:
• контроль массы всех готовых блюд (штучных изделий, полуфабрикатов, порционных блюд, продукции к блюдам);
• органолептическая оценка всех готовых блюд (состав, вкус, температура, запах, внешний вид, готовность).
3.3. Возложение на бракеражную комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам ее создания, не допускается.

## 4. Права и обязанности бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия вправе:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания;
- находиться в помещениях пищеблока для проведения бракеража готовых блюд.

4.2. Бракеражная комиссия обязана:

- ежедневно являться на бракераж готовой пищевой продукции за 20 минут до начала раздачи;
- добросовестно выполнять возложенные функции: отбирать пробы готовой пищевой продукции, проводить контрольное взвешивание и органолептическую оценку;
- выносить одно из трех обоснованных решений: допустить к раздаче, направить на доработку, отправить в брак;
- ознакомиться с меню, таблицами выхода и состава продукции, изучить технологические и калькуляционные карты приготовления пищи, качество которой оценивается;
- своевременно сообщить руководству МОУ о проблемах здоровья, которые препятствуют осуществлению возложенных функций;
- осуществлять свои функции в специально выдаваемой одежде: халате, шапочке, перчатках и обуви;
- перед тем как приступить к своим обязанностям, вымыть руки и надеть специальную одежду;
- присутствовать на заседании при заведующем МОУ по вопросам расследования причин брака готовых блюд;
- фиксировать результаты бракеража в учетных документах: в журнале бракеража готовой кулинарной продукции и акте выявления брака (по необходимости).

## 1. Порядок органолептической оценки готовых блюд

5.1.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

5.1.2. 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.
5.1.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
5.1.4. 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.
5.2. Органолептическая оценка первых блюд.
5.2.1. Для органолептической исследования первых блюд.
5.2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечается 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.
5.2.2. 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 продуктов).
5.2.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Не доброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.
5.2.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непотертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.
5.2.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, 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.
5.2.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, резкой кислотностью, пересолом и др.
5.3. Органолептическая оценка вторых блюд.
5.3.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.
5.3.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделятся от костей.
5.3.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют так же 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.
5.3.4. Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.
5.3.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид и 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.
5.3.6. 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.
5.3.7. 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.
5.4. Критерии оценки качества блюд.
5.4.1. «Отлично» -блюдо приготовлено в соответствии с технологией.
5.4.2. «Хорошо»- незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.
5.4.3. «Удовлетворительно»- изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса качества, которые можно исправить.
5.4.4. «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.
5.5. Оценка организации питания
5.5.1. Результат проверки выхода блюд, их качества отражаются в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции». В случае выявления, каких либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
5.5.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в «Журнал бракеража готовой пищевой продукции».

## 2. Заключительные положения

2.1. Члены бракеражной комиссии несут персональную ответственность за выполнение возложенных на них функций и за вынесенные в ходе деятельности решения.
2.2. Ранее действующее Положение о бракеражной комиссии утрачивает юридическую силу с момента введением в действие данного Положения.

Данное положение вводится в действие с 01 сентября 2026г.

В данное положение могут вноситься изменения и дополнения в соответствии с действующим законодательством.

Положение разработано заведующим МОУ детский сад № 221 Поповой Л.Н. Срок действия Положения: до замены новым.