Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Центр развития ребёнка №3 Краснооктябрьского района Волгограда»

«01» 09 20 г. № 84

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МОУ Центр развития ребёнка № 3
_____ Красева А.Р
Приказ №101 от «01» сентября 2026 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
в муниципальном дошкольном образовательном учреждении
«Центр развития ребёнка №3 Краснооктябрьского района Волгограда»

1. Общие положения

1.1. В соответствии с Постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02 июня 2026 №18 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемические требования к организации общественного питания населения»». Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 №19 « Об утверждении санитарных правил СП 2.4.2.4283-26 « Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», с целью осуществления контроля за правильной организацией питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в муниципальном образовательном учреждении « Центр развития ребенка №3 Краснооктябрьского района Волгограда» (далее именуемое МОУ Центр развития ребёнка №3) создаётся и действует бракеражная комиссия.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состава.

2.1.Бракеражная комиссия создается приказом заведующего МОУ Центр развития ребёнка №3, где оговариваются состав комиссии и срок ее полномочий.

2.2.Бракеражная комиссия состоит из членов комиссии. В ее состав входят:

-заведующий МОУ Центр развития ребёнка №3 (председатель комиссии);

По адресу Штеменко 40:

-ответственный за питание МОУ Центр развития ребёнка №3;

- заместитель заведующего по АХР МОУ Центр развития ребёнка № 3;

- повар (по согласованию) с организатором оказанию услуг по организации питания.

По адресу Коммунаров 22:

- учитель – логопед МОУ Центр развития ребёнка №3;
- заведующий хозяйством МОУ Центр развития ребёнка №3;
- повар по графику (согласованию) с организатором оказания услуг по организации питания.

2.3. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующим МОУ Центр развития ребёнка № 3.

3. Основные задачи и цели деятельности комиссии.

3.1. Целью работы комиссии является определение соответствия уровня организации работы по питанию в МОУ Центр развития ребёнка №3, организации питания детей дошкольного возраста.

3.2. Основными задачами комиссии является

- целенаправленная, непрерывная работа по организации правильного, сбалансированного питания, отвечающего физиологическим потребностям растущего организма, повышение устойчивости детского организма к различным неблагоприятным воздействиям;
- оценка органолептических свойств приготовленной пищи;
- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке;
- контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

3.3. Содержание работы комиссии:

каждый член комиссии имеет право по своей инициативе или по просьбе родителей, педагогов, заведующего вносить на рассмотрение комиссии вопросы, связанные с улучшением организации питания в МОУ Центр развития ребёнка № 3.

Комиссия помогает администрации МОУ Центр развития ребёнка №3:

- в организации питания в современных условиях
- в организации и соблюдении режима питания в группах
- в организации систематического контроля работы пищеблока
- в организации рационального питания и здорового образа жизни
- в организации родительских собраний, конференций и т.д.

4. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии.

4.1. Бракеражная комиссия имеет право:

– выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в МОУ Центр развития ребёнка №3;

– контролировать выполнение принятых решений;

– давать рекомендации, направленные на улучшение питания в МОУ Центр развития ребёнка № 3;

– контролировать работу МОУ Центра развития ребёнка № 3 по вопросам организации питания;

– присутствовать по приглашению на педагогических советах, совещаниях при заведующем, на Дне открытых дверей МОУ Центра развития ребёнка № 3, мероприятиях по организации работы по питанию;

– в случае невыполнения ответственными за питание своих обязанностей, лиц, контролирующих питание в учреждении, требований нормативных документов разрешать спорные вопросы в вышестоящих организациях, с учредителями.

4.2. Обязанности бракеражной комиссии:

– осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке, и разгрузке продуктов питания;

– проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил и условий их хранения;

– осуществляет контроль за организацией работы на пищеблоке;

– осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;

– контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;

– периодически присутствует при закладке продуктов, проверяет выход блюд;

– даёт органолептическую оценку готовой пищи, с последующим занесением результатов в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»;

– проверяет соответствие объемов приготовленного питания на соответствие объему разовых порций и количеству воспитанников;

– проводит просветительскую работу с педагогами и родителями воспитанников.

4.3. Бракеражная комиссия несет ответственность:

– за выполнение закрепленных за ним полномочий;

– за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ.

4.4. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5. Содержание и формы работы комиссии

5.1. Комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 10-15 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню, в нем должны быть проставлены:

– дата, полное наименование блюда, выход блюда, пищевые вещества (г), энергетическая ценность (ккал), витамин С. Меню должно быть утверждено заведующим МОУ Центр развития ребёнка №3 и согласовано с организатором по оказанию услуг по организации питания.

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.

5.2. Комиссия проверяет наличие суточных проб.

Контроль за правильностью отбора и хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

5.3. Комиссия контролирует 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.

5.4. 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, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую 1 порцию блюда).

6. Оценка качества питания в детском саду.

6.1. Методика органолептической оценки пищи.

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

6.1.2. 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.

6.1.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

6.1.4. 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.

6.2. Органолептическая оценка первых блюд.

6.2.1. 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.

6.2.2. 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 овощей и других продуктов).

6.2.3. 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.

6.2.4. 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.

6.2.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, не 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.

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

6.1.2. 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.

6.1.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

6.1.4. 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.

6.2. Органолептическая оценка первых блюд.

6.2.1. 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.

6.2.2. 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 овощей и других продуктов).

6.2.3. 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.

6.2.4. 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.

6.2.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, не 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.

6.2.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

6.3. Органолептическая оценка вторых блюд.

6.3.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

6.3.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

6.3.3. 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.

6.3.4. 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.

6.3.5. 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.

6.3.6. 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.

6.3.7. 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.

6.4. Критерии оценки качества блюд.

6.4.1. Блюдо оценивается в соответствии с технологической картой, оценка производится блюда в целом.

6.4.2. Результат проверки выхода блюд, их качество отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких- либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на возрастные группы до принятия мер по устранению недостатков.

7. Ответственность и делопроизводство

7.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции сразу после снятия пробы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии. Не допускается ведение журнала до снятия пробы.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью.

Заседания бракеражной комиссии оформляются протоколами и скрепляются подписью и печатью заведующего МОУ Центр развития ребёнка№3. В протоколе фиксируются обсуждающиеся вопросы, предложения и замечания по организации питания в детском саду.

Нумерация протоколов ведется с начала учебного года.

Итоги работы комиссии оформляются протоколами, актами и другими документами.

7.2. Члены комиссии несут ответственность за достоверность излагаемых фактов в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

7.3. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел заведующему МОУ Центр развития ребёнка №3, на совещании при заведующем, заседании Педагогического Совета, родительского комитета.

Деятельность комиссии должна согласовываться с заведующим МОУ Центр развития ребёнка №3.

7.4. Учет работы и протоколы заседаний и другая документация хранится в МОУ Центр развития ребёнка № 3 в течение одного года.

8. Заключительные положения.

8.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

8.2. Администрация обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

Срок действия Положения: до замены новым.

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

Положение разработал:

Заведующий МОУ Центр развития ребёнка № 3 А.Р. Красева.