МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ " ДЕТСКИЙ САД № 165 КРАСНООКТЯБРЬСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА"

C=RU, S=Волгоградская область, STREET="п. Мирный, 41а", L=Волгоград, T=заведующий, O="МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ""ДЕТСКИЙ САД № 165 КРАСНООКТЯБРЬСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА""", ОГРН=1023402637290, СНИЛС=01545284430, ИНН ЮЛ=3442041464, ИНН=344204306693, E=dou165@volgadmin.ru, G=Тереза Ерджановна, SN=Ваграмян, CN="МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ""ДЕТСКИЙ САД № 165 КРАСНООКТЯБРЬСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА"""
Я являюсь автором этого документа
2026-11-26 14:06:10

муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 165 Краснооктябрьского района Волгограда»

Введено в действие
приказом заведующего
МОУ детский сад № 165
от «_01_» __09___2026г. № 73
Заведующий МОУ детский сад № 165
_____/ Т.Е.Ваграмян/

УТВЕРЖДЕНО
На заседании Совета МОУ детский сад № 165
Протокол № 3 от «_01__» __09___2026г.
Председатель Совета МОУ детский сад № 165
_____/Е.В. Григорьева/

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №165 Краснооктябрьского района Волгограда»

г. Волгоград,2026

1. Общие положения

1.1. Данное Положение о бракеражной комиссиив муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 165 Краснооктябрьского района Волгограда» (далее – Положение) разработано всоответствии с:

- Федеральным законом№ 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации» (в действующей редакции);
- Санитарно-эпидемиологическими правилами СП2.4.2.4283-26от 02.06.2026 №18 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Постановления главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 г. № 19 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.2.4283-26от 02.06.2026 №19 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве безопасности пищевых продуктов» (в действующей редакции);
- ГОСТ 31986-2012 Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом заведующегоМОУдетский сад № 165, где оговариваются состав комиссии и срок ее полномочий.

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

- заведующий МОУ детский сад № 165 (председатель комиссии);
– старшая медицинская сестраМОУ детский сад № 165;
– дежурный администратор МОУ детский сад № 165;
– заведующий хозяйством МОУ детский сад № 165;
– и.о.шеф-повара / повар (по согласованию) с организатором по оказанию услуг по организации питания.

2.3. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники МОУ детский сад № 165, приглашенные специалисты, представители родительской общественности.

2.4. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующим МОУ детский сад № 165.

3. Основные задачи и цели деятельности комиссии

3.1. Целью работы комиссии является определение соответствия уровня организации работы по питанию вМОУ детский сад №165, 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 детский сад № 165.

Комиссия помогает администрации МОУ детский сад №165:

- в организации питания в современных условиях;
- в организации и соблюдении режима питания в группах;
- в соблюдении 20 — дневного меню;
- 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 детский сад № 165;

− контролировать выполнение принятых решений;

− давать рекомендации, направленные на улучшение питания в МОУ детский сад № 165;

− контролировать работу МОУ детский сад № 165по вопросам организации питания;

− присутствовать по приглашению на педагогических советах, совещаниях призаведующем, на Дне открытых дверей МОУ детский сад № 165, 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;

– - контролирует условия хранения и сроки годности продуктов;

– - ежедневно (до снятия бракеража) знакомится с документами, подтверждающими происхождение, качество и безопасность пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд на текущий день;

– ежедневно следит за соответствием ежедневного 20-дневного меню;

– контролирует организацию 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 в котел, проверяет выход блюд;

– проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;

− проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций по количеству 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 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). Меню должно быть утвержденоорганизатором питания и согласовано заведующимМОУ детский сад № 165.

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.Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

5.2. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

Суточная проба отбирается в объеме: порционные в полном объеме, 1 блюдо и гарниры не менее 100 г с целью микробиологического исследования при неблагополучной эпидемиологической ситуации.

Пробу отбирает ответственный сотрудник пищеблока в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры и салаты в отдельную посуду) и сохраняют в течение 48 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для хранения кисломолочных продуктов при температуре +2 - +6º С.

Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинский работник и (или) ответственный за питание.

5.3. 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.

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).

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 пищевогоотравления.

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 определяться 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.

6.4.3. Результат проверки выхода блюд, их качество отражаются в Журнале бракеража готовой пищевой продукции. 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 органолептической оценки приготовленных блюд заносятся в Журнал бракеража готовой пищевой 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 печатьюзаведующегоМОУ детский сад № 165. 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 бракеражном журнале готовой пищевой продукции.

7.3. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии делзаведующемуМОУ детский сад № 165, на совещание при заведующем, заседанииПедагогического Совета, родительского комитета.

Деятельность комиссии должна согласовываться сзаведующим МОУ детский сад № 165.

7.4. Разногласия между заведующим и большинством членов комиссии рассматриваются и разрешаются вышестоящими организациями

7.5. Учет работы и протоколы заседаний и другая документация хранится в МОУ детский сад № 165 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: заведующийМОУ детский сад № 165 Ваграмян Т.Е.