

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД № 265 КИРОВСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА»**

400021, г. Волгоград, ул.им. Писемского, 84 а, тел.: (8442) 45-02-47, e-mail: dou265@volgadmin.ru  
ИНН/КПП 3447014506/344701001, ОГРН 1023404291680, ОКПО 46017129, ОКОПФ 75403

**ПРИНЯТО**

С учетом мнения Совета родителей  
МОУ детского сада № 265  
Протокол от 28.12.2024 № 10

**УТВЕРЖДАЮ**

Заведующий МОУ детским садом № 265  
  
Н.А. Рашевская

**Введено в действие**  
приказом МОУ от 28.12.2024 № 172

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о бракеражной комиссии муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 265 Кировского района Волгограда»**

**1. Общие положения**

1.1. Положение о бракеражной комиссии муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 265 Кировского района Волгограда» (далее – Положение, МОУ) разработано в соответствии с:

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- сборниками рецептур;
- технологическими картами;
- Порядком организации питания воспитанников муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 265 Кировского района Волгограда».

1.2. Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

**2. Основные задачи**

- 2.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
- 2.2. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.3. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
- 2.4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

**3. Содержание и формы работы**

3.1. Бракеражная комиссия ежедневно снимает пробы готовой продукции за 20 минут до начала раздачи пищи.

Предварительно комиссия знакомится с меню, в котором указаны: дата, день 20-ти дневного меню, полное наименование блюда, выход готовой продукции, количество пищевых веществ (белки, жиры, углеводы), энергетическая ценность продукта.

Меню утверждает заведующий МОУ и подписывает представитель исполнитель контракта, шеф-повар.

Пробу готовой продукции снимают из общего котла, предварительно перемешав пищу. 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.

3.2. Результаты снятия пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у лица ответственного за организацию питания.

3.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (вкус, цвет, запах, соответствует; доведено до готовности).

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

3.5. Оценка «Не соответствует» 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 «К раздаче не допускаю».

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

3.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «не соответствует» обсуждается бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами на совещании при заведующем МОУ. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

3.8. Комиссия также определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается 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.

3.9. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производится 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.

3.10. Оценка качества продукции заносится в журнал бракеража готовой пищевой продукции до начала выдачи готовой пищи.

#### 4. Управление и структура

4.1. Бракеражную комиссию возглавляет заведующий МОУ.

4.2. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом заведующего МОУ на год.

4.3. В состав бракеражной комиссии входят:

- ответственный за организацию питания в МОУ;
- старший воспитатель;
- шеф-повар или повар (представитель исполнителя контракта по согласованию).

Положение вводится в действие с 01.01.2025 г.

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

Срок действия Положения: до замены новым.

Положение разработано заведующим МОУ № 265 Рашевской Н.А.

Прошнуровано, пронумеровано и скреплено  
печатью на 2 листах  
Заведующий МОУ детским садом № 265  
Н.А. Рилевская

