

СОГЛАСОВАНО  
на Совете МОУ Детского сада № 15  
Протокол от 12.01.2026 № 1

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий МОУ Детский сад № 15  
Н.П. Пономарёва  
Приказ от 12.01.2026 № 2



## Положение о бракеражной комиссии

### 1. Общие положения.

- 1.1. Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством приготовленной пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.
- 1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН 2.1/2.4.1590-20, технологическими картами.

### 2. Основные задачи.

- 2.1. Оценка органолептических свойств 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 форма.

- 3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие пробы за 30 минут до раздачи готовой пищи.  
Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню: в нем должны быть дата количество детей, полное наименование блюда выход порций, количество наименований, выданных продуктов.  
Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав 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 выражен отчетливее сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь.
- 3.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплён печатью: храниться у исполнителя контракта.
- 3.3. Органолептическая оценка даётся на каждое блюдо отдельно (внешний вид, запах, вкус, консистенция)
- 3.4. Пять баллов «Отлично» дается тем блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.
- 3.5. Четыре балла «Хорошо» даётся блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.
- 3.6. Три балла «Удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено и т.д.)
- 3.7. Два балла «Неудовлетворительно» 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, имеющую несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия.

Такое блюдо не допускается к раздаче и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив поставленной оценки под записью « К выдаче не допускаю».

3.8. Бал качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

3.9. Качество блюд и кулинарных изделий, данная бракеражная комиссия или другие проверяющие лица, обсуждают на совещании при заведующей.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий привлекаются к материальной и другой ответственности.

3.10. Бракеражной комиссией производится контроль и равномерность выдачи блюд:

- штучных изделий одновременным взвешиванием 10 порций каждого вида без выбора и делением полученного результата на количество взвешенных порций;

- гарниров и других нештучных блюд - путём взвешивания тары с готовым блюдом с вычитанием массы тары и делением веса готового продукта на количества

воспитанников стоящих на питании в данный день.

#### **4. Управление и структура.**

4.1. Бракеражную комиссию возглавляет заведующий МОУ Детский сад № 15.

4.2. В состав бракеражной комиссии входят:

- заведующий МОУ Детский сад № 15;

- старший воспитатель;

-воспитатель;

- повар по согласованию.

Положение действует до замены новым.

Положение составил: заведующий МОУ Детский сад № 15 Пономарёва Н.П.