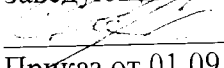


СОГЛАСОВАНО
на Совете МОУ Детского сада № 220
Протокол от 01.09.2026 № 4

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МОУ Детским садом № 220
 Н.Ю. Евсикова
Приказ от 01.09.2026 № 55

Положение о бракеражной комиссии

1. Общие положения.

1.1. Положение о бракеражной комиссии (далее Положение) разработано в соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 г. № 18 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», на основании договора на оказании услуг по организации питания воспитанников, Устава муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 220 Тракторозаводского района Волгограда»» (далее МОУ Детский сад № 220).

1.2. Бракеражная комиссия - постоянный коллегиальный орган самоуправления МОУ Детского сада № 220, с целью осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

1.3 Комиссия в своей деятельности руководствуется ст.37 п.1 Федеральным законом «Об образовании в РФ » от 21.12.2012 № 273, санитарно-эпидемиологическими требованиями и нормами, техническими регламентами, ГОСТами, проведением производственного контроля, за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;

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 в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов.

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.

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

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью; хранится у исполнителя контракта.

3.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (внешний вид, запах, вкус; консистенция).

3.4. Пять баллов «Отлично» 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. Четыре балла «Хорошо» дается 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, 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».

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

3.9. Качества блюд на 2 и 3 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 – путем взвешивания тары с готовым блюдом, с вычитания массы тары и делением веса готового продукта на количество воспитанников стоящих на питании в данный день.

4. Управление и структура.

4.1. Бракеражную комиссию возглавляет заведующий МОУ Детским садом № 220.

4.2. В состав бракеражной комиссии входят не менее 3-х человек, в составе:

- заведующий МОУ Детским садом № 220;
- старший воспитатель;
- воспитатель;
- повар;

Положение действует: до замены новым.