

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
Лебяжинский детский сад
Камышинского муниципального района
Волгоградской области

СОГЛАСОВАНО
Совет учреждения
Протокол от 25.08.2026г. № 3

УТВЕРЖДЕНО
приказом заведующего
МКДОУ Лебяжинский дс
от 26.08.2026 г. № 110



Суслова Н.В.

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии

2026 г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение о бракеражной комиссии в муниципальном казенном дошкольном образовательном учреждении Лебяжинский детский сад Камышинского муниципального района Волгоградской области (далее – Положение) разработано в соответствии с

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в действующей редакции);

- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве безопасности пищевых продуктов» (в действующей редакции);

- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 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

пи,
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026г. № 19 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления д

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего МКДОУ Лебяжинский дс, где оговариваются состав комиссии и срок ее полномочий.

2.2. В ее входят (не менее 3 х человек) работники МКДОУ Лебяжинский дс.

2.3. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены приглашенные специалисты и представители родительской общественности.

2.4. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждает заведующим МКДОУ Лебяжинский дс.

3. Основные задачи и цели деятельности комиссии

3.1. Целью работы комиссии является определение соответствия уровня организации работы по питанию в МКДОУ Лебяжинский дс, 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.

Комиссия помогает администрации МКДОУ Лебяжинский дс:

- в организации питания в современных условиях;

- в организации и соблюдении режима питания в группах;

- в соблюдении 10- дневного меню;

- в организации систематического контроля работы пищеблока;

- в организации родительских собраний и т.д.

4. Права, обязанности, ответственности• бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в МКДОУ Лебяжинский дс.
- контролировать выполнение принятых решений;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в МКДОУ Лебяжинский дс;
- контролировать работу в МКДОУ Лебяжинский дс по вопросам организации питания;
- присутствовать по приглашению на педагогических советах, совещаниях при заведующем, мероприятиях по организации работы по питанию.
- в случае невыполнения ответственными за питание своих обязанностей лиц, контролирующих питание в учреждении, требования нормативных документов разрешать спорные вопросы в вышестоящих организациях, с учредителями;

4.2. Обязанности бракеражной комиссии

- проверяет соблюдение 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 питания;
- ежедневно (до снятия бракеража) знакомится с документами, подтверждающими происхождение, качество и безопасность пищевых продуктов, используемыми для приготовления блюд на текущий день;
- ежедневно следит за соответствием ежедневного 10- 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;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций по количеству воспитанников.

4.3. Бракеражная комиссия несет ответственность:

- за закрепление закрепленных за ними 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 продукции до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5. Содержание и формы работы комиссии

5.1. Комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за несколько 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 согласовано заведующим МКДОУ Лебяжинский дс. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и д.т.), 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 пищу в котле.

5.2. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

Суточная проба отбирается в объеме: порционные в полном объеме, первые блюда и гарнир не менее 100 грамм. Пробу отбирает ответственный сотрудник пищеблока в стерильную стеклянную посуду с крышкой и сохраняет в течении 48 часов в специальном холодильнике.

Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет старшая медсестра.

5.3. Комиссия фактически определяет 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.д.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций, которая не должна быть меньше должной (допускается отклонение + 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 при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный и т.д. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный и т.д.

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

6.1.4. Для снятия бракеражной 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, а также в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха.

6.2. Органолептическая оценка первых блюд

6.2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в кастрюле и берётся 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 загрязнённости.

6.2.2. При оценке внешнего вида супов и тушеных овощей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки

6.2.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов.

Недоброкачественное мясо и рыба мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид, 6.2.4. При проверке пюреобразных супов сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протёртых 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, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолённости, 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 и 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 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 проверяются также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней

необрушенных зерен. Посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

6.3.4. Макаaronные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко оделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из мяса 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. Если картофельное пюре имеет синеватый оттенок, обратить внимание на наличие молока и жира. При подозрении на несоответствие отправить в лабораторию на анализ.

6.3.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, 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 усвоение.

6.3.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно важно для рыбы, которая легко приобретает постоянные запахи из окружающей среды. Варенная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жаренная - приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

6.4. Критерии оценки качества блюд

6.4.1 Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

Оценка «отлично»- блюдо приготовлено в соответствии с технологией, ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету, внешнему виду и консистенции утверждённой рецептуре и другим показателем, предусмотренным требованиям.

Оценка «хорошо»-незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведён до нужного цвета и др.)

Оценка «удовлетворительно» -изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса, которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.

Оценка «неудовлетворительно» (брак) – изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается, требуется замена блюда даётся изделиям, имеющие следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

6.4.2. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями, лиц, осуществивших проверку продукции.

6.4.3. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на показатели, внешний вид, цвет, запах, жёсткость, сочность и др.

6.4.4. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная членом бракеражной комиссии, обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, который доводится до заведующего МКДОУ Лебяжинский дс.

6.4.5. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

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 комиссии. Журнал должен быть пронумерован, прошит и скреплен печатью. Заседания бракеражной комиссии оформляются протоколами и скрепляются подписью и печатью заведующего МКДОУ Лебяжинский дс. Нумерация протоколов ведется с начала учебного года.

7.2. Члены комиссии несут ответственность за достоверность излагаемых фактов в журнал бракеража готовой пищевой продукции.

7.3. По результатам своей контрольной деятельности, комиссия готовит сообщение о состоянии дел заведующему, на совещании при заведующем, заседаниях педагогического совета, родительского комитета.

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

7.5. Учет работы и протоколы хранятся в МКДОУ Лебяжинский дс в течении одного года.

8. Заключительные положения

8.1. Члены бракеражной комиссии на добровольной основе.

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

Срок действия положения: до замены новым.

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

Положение разработал:

старшая медицинская сестра МКДОУ Лебяжинский дс Давыденко А.В.