

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД «СЕМИЦВЕТИК» Г. КРАСНОСЛОБОДСКА
СРЕДНЕАХТУБИНСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

П Р И К А З

от 05.10.2026

№ 98-од

Об утверждении Положения о бракеражной комиссии
муниципального дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад «Семицветик г. Краснослободска
Среднеахтубинского района Волгоградской области
(МДОУ ДС Семицветик г. Краснослободска) в новой редакции

В целях приведения локальных нормативных актов МДОУ ДС Семицветик г. Краснослободска в соответствие с действующим законодательством Российской Федерации, в связи с утратой силы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и вступлением в силу Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 №18 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 №19 «Об утверждении СП 2.4.2.4283-26 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее - СП 2.4.2.4283-26), руководствуясь Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», а также на основании решения Общего собрания работников (протокол от 05.10.2026 г. №2) п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить и ввести в действие Положение о бракеражной комиссии муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад «Семицветик г. Краснослободска Среднеахтубинского района Волгоградской области (МДОУ ДС Семицветик г. Краснослободска) (Приложение 1).

2. Установить, что условия настоящего Положения применяются к отношениям, возникшим с 1 сентября 2026 года.

3. Установить, что все последующие изменения и дополнения в утвержденное Положение о бракеражной комиссии вносятся исключительно на основании приказов заведующего ДОУ.

4. Положение о бракеражной комиссии, утвержденное приказом заведующего от 02.09.2024. №62-од признать утратившим силу.

5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МДОУ ДС Семицветик
г. Краснослободска

Ю.В.Останкова

Приложение №1
к приказу от 05.10.2026 №98-од

Принято
Решением Общего собрания
трудового коллектива
Протокол от 05.10.2026 №2

Утверждаю:
Заведующий МДОУ ДС Семицветик
г. Краснослободска
_____ Ю.В.Останкова

**ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ «ДЕТСКИЙ САД «СЕМИЦВЕТИК»
Г. КРАСНОСЛОБОДСКА»
(МДОУ ДС Семицветик г. Краснослободска)**

I. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение разработано для муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад «Семицветик г. Краснослободска Среднеахтубинского района Волгоградской области в соответствии с:

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

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

СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

СП 2.4.2.4283-26 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

1.2. В связи с передачей функции по организации питания в ДООУ сторонней организации (далее – Исполнитель/Аутсорсер) на основании муниципального контракта об организации горячего питания воспитанников ДООУ, Бракеражная комиссия является коллегиальным и главным инструментом контроля за качеством исполнения контракта, безопасностью питания и соблюдением санитарных норм на пищеблоке.

1.3. Настоящее Положение, а также любые изменения и дополнения к нему утверждаются и вводятся в действие приказом заведующего ДООУ.

2. Состав комиссии

2.1. Состав Бракеражной комиссии утверждается ежегодно перед началом учебного года (или по мере необходимости) приказом заведующего ДООУ .

2.2. В состав комиссии входит не менее 3 человек. Как правило, это:

- Председатель комиссии: заведующий ДООУ (или назначенное им лицо);
- Члены комиссии: Заведующий хозяйством, представитель

родительского комитета и педагогического коллектива.

2.3. К работе комиссии в качестве ответственного лица со стороны Исполнителя (без права решающего голоса при оценке, но для оперативного устранения замечаний) привлекается шеф-повар пищеблока.

2.4. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением.

III. Основные задачи и функции комиссии.

3.1. Основные задачи деятельности комиссии направлены на предотвращение пищевых отравлений и контроль за полноценным, качественным питанием воспитанников.

3.2. Комиссия осуществляет ежедневный контроль за деятельностью Исполнителя на территории ДООУ по следующим направлениям:

3.2.1. Приемка и транспортировка продуктов:

- Контроль соблюдения правил доставки продуктов Исполнителем (чистота кузова автотранспорта, наличие спецодежды у водителя-экспедитора, использование термоконтейнеров).
- Проверка наличия и подлинности сопроводительных документов (декларации, сертификаты) на партию сырья.

3.2.2. Хранение продуктов:

- Проверка условий хранения продуктов в складских помещениях и холодильниках ДООУ, переданных Исполнителю (контроль товарного соседства, температурных режимов, сроков годности).

3.2.3. Технология и закладка (контроль вложения в котел):

- Осуществление выборочного визуального и весового контроля закладки основных компонентов (мясо, масло, рыба и др.) в котел в соответствии с технологическими картами Исполнителя.

3.2.4. Санитарное состояние пищеблока:

- Ежедневный визуальный контроль санитарно-гигиенического состояния производственных помещений пищеблока ДООУ, используемых Исполнителем (качество уборки, мытья посуды, наличие дезинфицирующих средств).
- Контроль соблюдения сотрудниками Исполнителя правил личной гигиены (наличие спецодежды, опрятный вид).

3.2.5. Бракераж готовой продукции:

- Проведение органолептической оценки (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция) каждого блюда до начала выдачи в группы.
- Контроль правильности отбора и условий хранения суточной пробы сотрудниками Исполнителя.

4. Порядок фиксации результатов и права комиссии

4.1. Результаты бракеража готовых блюд ежедневно заносятся в Журнал бракеража готовой пищевой продукции. Журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью ДООУ. Хранится бракеражный журнал на пищеблоке

Выдача пищи детям допускается только после подписи членов комиссии ДООУ.

4.2. В случае выявления грубых нарушений со стороны сотрудников Исполнителя (неудовлетворительное санитарное состояние, нарушение технологии, неполное вложение продуктов, некачественное сырье), комиссия имеет право:

- Приостановить выдачу конкретного блюда детям;
- Составить Акт о нарушении условий контракта за подписью членов комиссии и шеф-повара Исполнителя;
- Направить Акт руководству организации-аутсорсера и заведующему ДООУ для применения штрафных санкций.

- 4.3. Сотрудники Исполнителя (повара) обязаны обеспечить членам комиссии беспрепятственный доступ на пищеблок и к технологической документации.

V. Порядок осуществления бракеража готовой продукции

5.1. Комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с десятидневным меню для обеспечения горячим питанием детей дошкольного возраста 1-3, 3-7 лет, которое должно быть составлено с учетом требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Меню должно быть утверждено:

- заведующим ДООУ, если питание организовано дошкольной организацией;
- руководителем общественного питания, в случае привлечения предприятия общественного питания;
- индивидуальным предпринимателем, если в организации питания принимает участие индивидуальный предприниматель.

Меню согласуется заведующим ДООУ, в котором организуется питание детей с привлечением сторонней организации.

В ежедневном меню на сутки для всех возрастных групп детей указываются: наименование приема пищи, наименование блюда, массы порции, калорийности порции.

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.

5.2. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность в соответствии с методикой органолептической оценки пищи).

5.3. Критерии оценки качества блюд:

Оценка *«разрешено»* - блюдо приготовлено в соответствии с технологией, незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкусовых качеств и которые можно исправить.

Оценка *«запрещено»* - изменения в технологии приготовления блюда привели к изменению вкуса и качества, которые невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена.

5.4. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал сразу после снятия пробы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

Не допускается ведение журнала до снятия пробы.

5.5. Оценка качества блюд и кулинарных изделий *«запрещено»*, данная комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается с оператором питания.

5.6. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

5.7. 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.

5.8. 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). 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.

5.9. Методика органолептической оценки пищи.

5.9.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

5.9.2. 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.

5.9.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

5.9.4. 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 пищевого отравления.

5.9.5. Органолептическая оценка первых блюд.

5.9.6. 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.

5.9.7. 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).

5.9.8. 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.

5.9.9. 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.

5.9.10. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет 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.

5.9.11. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

5.10. Органолептическая оценка вторых блюд.

5.10.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

5.10.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

5.10.3. 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.

5.10.4. Макароны 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.

5.10.5. 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.

5.10.6. 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 ее усвоение.

5.10.7. 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. Заключительные положения

5.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента утверждения приказом заведующего ДОУ.

5.2. Действие настоящего Положения в данной редакции распространяется на правоотношения, возникшие с **1 сентября 2026 года**.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"ДЕТСКИЙ САД "СЕМИЦВЕТИК" Г. КРАСНОСЛОБОДСКА
СРЕДНЕАХТУБИНСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ, Останкова
Юлия Владимировна, Заведующий

07.10.26 13:55 (MSK)

Сертификат 2D838C731F21645D8DCD24468353D585