

**муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 177 Тракторозаводского района Волгограда»
(МОУ Детский сад №177)**

СОГЛАСОВАНО

Председатель ПК

МОУ Детский сад №177



Е.В. Якухина

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий

Детским садом МОУ №177

М.М. Сенаторова
Приказ № 464 от 09.09.2026г.



**Положение
о бракеражной комиссии**

Сенаторова Марина
Михайловна

Подписано цифровой
подписью: Сенаторова Марина
Михайловна
Дата: 2026.10.13 11:38:19 +03'00'

1. Общие положения.

1.1. Положение о бракеражной комиссия (далее Положение) разработано в соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026г №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 №177 Тракторозаводского района Волгограда»(далее МОУ Детский сад №177).

1.2. Бракеражная комиссия – постоянный коллегиальный орган самоуправления МОУ Детский сад №177, с целью осуществления контроля за правильно организацией питание детей, качеством доставляемых продуктов питания соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздачи 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 пищевой 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. Балл 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 заведующем.

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

3.10. Результат взвешивания порционных блюд рассчитывается следующим образом: общий вес приготовленной пищи делится на количество детей, согласно заявки на питание.

4. Управление и структура.

4.1. Бракеражную комиссию возглавляет заведующий МОУ Детский сад №177.

4.2. В состав бракеражной комиссии входят:

- заведующий МОУ Детский сад № 177;
- заведующий хозяйством;
- шеф-повар.

Срок действия положения: до замены новым.

гано
рача
ских
ские
зании
става
й сад
№177).

вления
вильнс
питания
ении

ральным
нитарно
ментами
юдением
мически

питания.

скреплено печатью 3 (*три*) листов

Заведующий МОУ Детский сад № 177

Сенаторова
М.М.Сенаторова

