СОГЛАСОВАНО
на Совете МОУ Детского сада № 257
Протокол от 31.08.2026 № 2

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МОУ Детский сад № 257
Плесовских М.Д. Плесовских
Приказ от 01.08.2026 № 80

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 2.3/2.4.4282-26, 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 отчётливее 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 Детского сада № 257.
4.2. В состав бракеражной комиссии входят:
- заведующий МОУ Детского сада № 257;
- старший воспитатель;
- медицинская сестра;
-воспитатель;
- повар по согласованию.

Положение действует до замены новым.

Положение составил: заведующий МОУ Детского сада № 257 Плесовских М.Д.

Плесовских