муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 358 Тракторозаводского района Волгограда»

ПРИНЯТО:
Общим собранием работников
МОУ Детского сада № 358
протокол № 3 от 31.08.2026г.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МОУ Детским садом № 3
_____ А.В.Конник
приказ от 01.09.2026г. № 104

СОГЛАСОВАНО:
Председатель ПК
МОУ Детского сада № 358
_____ Р.Р. Муханова

ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ДОШКОЛЬНОГООБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
« ДЕТСКИЙ САД № 358 ТРАКТОРОЗАВОДСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА»

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 358 Тракторозаводского района Волгограда» (далее Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Порядком организации питания в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 358 Тракторозаводского района Волгограда» от 01.09.2026г, Уставом МОУ Детский сад № 358.

1.2. Бракеражная комиссия муниципального дошкольного образовательного учреждения "Детский сад № 358 Тракторозаводского района Волгограда" (далее бракеражная комиссия) – комиссия общественного контроля, сформированная в муниципальном дошкольном образовательном учреждении "Детский сад № 358 Тракторозаводского района Волгограда" (далее МОУ Детский сад № 358) с целью оказания практической помощи работникам МОУ Детский сад № 358 в осуществлении административно-общественного контроля организации и качества питания детей.

1.3. Бракеражная комиссия руководствуется в своей деятельности постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 02.06.2026 № 18 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.4282-26) , согласованным двадцатидневным меню, технологическими картами.

1.4. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом МОУ Детский сад № 358, а также с организацией

общественного питания - исполнителем контракта на оказание услуг по организации питания воспитанников Детского сада № 358 (далее контракт, исполнитель контракта) по обеспечению воспитанников качественным питанием в рамках договорных обязательств.

II. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЕ СОСТАВ

2.1. Состав бракеражной комиссии сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего МОУ Детского сада № 358 .

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3–5 членов. В состав комиссии могут входить:

- заведующий (председатель комиссии)
- медицинская сестра;
- педагогические сотрудники;
- представители исполнителя контракта;
- член профсоюзного комитета.

В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники Детского сада № 358, приглашенные специалисты.

III. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

3.1. Знакомится с документами, подтверждающими происхождение, качество и безопасность пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд на текущий день, контролирует условия хранения и сроки годности продуктов.

3.2. Осуществляет контроль за временем приготовления и качеством приготовленных блюд и кулинарных изделий, соблюдением технологии их приготовления, наличием суточных проб, фактическим выходом одной порции каждого блюда.

3.3. Проводит ежедневно органолептическую оценку приготовленных блюд в соответствии с характеристиками, указанных в технологических картах, результаты бракеража заносят в журнал бракеража готовой пищевой продукции, дает разрешение к выдаче блюд.

IV. ПРАВА, ОБЯЗАННОСТИ, ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЧЛЕНОВ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

4.1. Бракеражная комиссия имеет право:

4.1.1. выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания, контролировать выполнение принятых решений;

4.1.2. давать рекомендации, направленные на улучшение качества питания;

4.2. Обязанности бракеражной комиссии:

4.2.1. контроль организации работы на пищеблоке;

4.2.2. контроль соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока;

4.2.3. контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

4.2.4. контроль закладки основных продуктов, выхода блюд;

4.2.5. органолептическая оценка готовой пищи;

4.2.6. проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;

4.2.7. проведение просветительской работы с педагогами и родителями воспитанников.

4.3. Бракеражная комиссия несет ответственность:

4.3.1. за выполнение закрепленных за ним полномочий;

4.3.2. 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 пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

V. СОДЕРЖАНИЕ И ФОРМЫ РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

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

5.2. Предварительно бракеражная комиссия должна ознакомиться с меню на текущий день. В нем должны быть проставлены дата, количество детей, полное наименование блюда, выход порций с учетом возраста детей. Меню должно быть утверждено заведующим МОУ Детский сад № 358 и согласовано с исполнителем контракта.

5.3. 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.

5.4. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом согласно инструкции (Приложение № 1).

5.5. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой пищевой продукции.

5.6. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью, хранится у ответственного члена бракеражной комиссии.

5.7. Оценку качества блюд и кулинарных изделий заносят в Журнал бракеража готовой пищевой продукции сразу после снятия пробы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии. Не допускается ведение журнала до снятия пробы.

5.8. 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. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточной пробы.

5.10. Оценка качества блюд и кулинарных изделий не допущенных к выдаче, данная комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при заведующем.

5.11. Заседания бракеражной комиссии оформляются протоколами и скрепляются подписью заведующего МОУ Детский сад № 358. В протоколе фиксируется обсуждающиеся вопросы, предложения и замечания по организации питания в МОУ Детский сад № 358.

5.12. Нумерация протоколов ведется с начала календарного года.

VI. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

6.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

6.2. Администрация МОУ Детский сад № 358 при установлении стимулирующих надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

6.3 Администрация МОУ Детский сад № 358 сбязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных бракеражной комиссией.

Данное Положение действует до введение в действие нового.
В данное Положение могут вноситься дополнения и изменения в соответствии с действующим законодательством.

Положение разработано заведующим МОУ Детский сад № 358 А.В.Конник

Приложение № 1
к Положению о бракеражной комиссии
МОУ Детского сада № 358 от 01.09.2026г.

ИНСТРУКЦИЯ
ДЛЯ ЧЛЕНОВ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
ПО ПРОБЕ ГОТОВЫХ БЛЮД

1. Общие положения.

1.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.
1.2. 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 такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность.

2. Методика органолептической оценки пищи.

2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
2.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый.
2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
2.4. 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.

3. Органолептическая оценка первых блюд.

3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.
3.2. 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).
3.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов.
3.4. 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.
3.5. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

4. Органолептическая оценка вторых блюд.

4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.
4.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным.
4.3. 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.
4.4.Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки.
4.5. 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.
4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, 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.
4.7. 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 привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

5. Критерии оценки качества блюд

5.1. К выдаче допускаются блюда приготовленные в соответствии с технологией или имеющие незначительные изменения в технологии, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.
Такое блюдо допускается к раздаче, и комиссия ставит свои подписи напротив блюда с записью «К раздаче разрешено».
5.3. К выдаче не допускаются блюда имеющие изменения в технологии, которые привели к изменению вкуса и качества и их невозможно исправить.
Такое блюдо не допускается к раздаче, и комиссия ставит свои подписи напротив блюда с записью «К раздаче запрещено».

Блюдо не может быть выдано без снятия пробы.

Составила заведующий МОУ Детским садом № 358 А.В.Кониик