

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА КЕРЧИ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ  
«ДЕТСКИЙ САД № 32 «ДЮЙМОВЧКА»**

**СОГЛАСОВАНО**

Общим собранием работников МБДОУ  
Протокол от «15» февраля 2021г.

**УТВЕРЖДЕНО:** МБДОУ

приказом заведующего  
МБДОУ г. Керчи РК «Детский сад  
№ 32 «Дюймовочка»  
от «16» февраля 2021г. № 55



**ПОЛОЖЕНИЕ  
о бракеражной комиссии  
муниципального бюджетного дошкольного  
образовательного учреждения города Керчи  
Республики Крым «Детский сад № 32 «Дюймовочка»**

**1. Общие положения.**

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения города Керчи Республики Крым «Детский сад № 32 «Дюймовочка» (далее-МБДОУ) в целях осуществления систематического контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно- гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБДОУ создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия – комиссия общественного контроля организации и качества питания, сформированная в дошкольном образовательном учреждении на основании Федерального закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29-ФЗ от 02.01.2000 г., санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», а также Уставом дошкольного образовательного учреждения и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.3. Бракеражная комиссия является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи работникам МБДОУ в осуществлении административно- общественного контроля организации и качества питания

1.4. Настоящее Положение принимается общим собранием работников МБДОУ и вводится в действие на неопределенный срок на основании приказа заведующего МБДОУ.

1.5. Изменения и дополнения к Положению вносятся на общем собрании работников МБДОУ и вводятся в действие на основании приказа заведующего МБДОУ.

1.6. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией МБДОУ.

## **2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.**

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием работников МБДОУ. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом руководителя МБДОУ.

2.2. Бракеражная комиссия создается в составе не менее 3-х человек. В состав комиссии могут входить:

- представитель администрации МБДОУ (председатель комиссии);
- медицинская сестра;
- повар;
- кладовщик.

2.3. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующим МБДОУ.

## **3. Основные задачи деятельности комиссии**

- 3.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
- 3.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.
- 3.3. Предотвращение пищевых отравлений.
- 3.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 3.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 3.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
- 3.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

## **4. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии.**

4.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в МБДОУ, контролировать выполнение принятых решений;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в МБДОУ;

4.2. Обязанности бракеражной комиссии:

- принимает пищевые продукты и продовольственное сырье при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность ответственное лицо – кладовщик;
- контролирует соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания, качество

- проверяет складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следит за правильностью составления меню;
- присутствует при закладке основных продуктов не менее – 3-х членов бракеражной комиссии;
- осуществляет контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи (т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.);
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;
- проводит просветительскую работу с педагогами и родителями воспитанников.

#### 4.3. Бракеражная комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в МБДОУ, контролировать выполнение принятых решений;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в МБДОУ;

#### 4.4. Бракеражная комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ним полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ.
- за достоверность излагаемых в бракеражном журнале фактов

4.5. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

### 5. Содержание и формы работы комиссии

5.1. Входной контроль поступающих в МБДОУ продуктов питания осуществляется ответственным лицом (кладовщиком) в таре производителя (поставщика) при наличии документов, удостоверяющих качество и безопасность продукции, маркировочных ярлыков (или их копий), которые должны сохраняться до окончания реализации продукции. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок кладовщиком (Приложение №1), который хранится в течение года.

5.2. Комиссия в составе не менее 3-х человек ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов.

Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи медсестры, кладовщика, повара.

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.

5.3. Результаты бракеражной пробы заносятся медицинской сестрой в Журнал бракеража готовой пищевой продукции. (Приложение № 2). Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медсестры. Журнал может вестись в электронном виде, распечатываться, подшиваться в папку, по окончании каждого месяца листы прошнуровываются, пронумеровываются и скрепляются печатью.

5.4. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

5.5. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы сразу после снятия проб и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии. Не допускается ведение журнала до снятия пробы. Оценка качества блюд и кулинарных изделий обсуждается на совещании при заведующем

5.6. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной, материальной ответственности либо освобождается от занимаемой должности.

5.7. Комиссия периодически, но не реже 1 раза в месяц осуществляет контроль за закладкой основных продуктов в котел

5.8. При выявлении нарушений комиссия составляет акт за подписью всех членов комиссии

5.9. Комиссия осуществляет контроль над процессом приема пищи детьми

5.10. Комиссия проверяет наличие суточной пробы. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией

5.11. Комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций.

5.12. 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).

5.13. Комиссия вносит предложения по улучшению питания детей в МБДОУ

5.14. Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, педагогических советах, общем собрании работников.

## **6. Оценка качества питания в МБДОУ.**

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. 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.

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

6.1.4. 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.

## 6.2. Органолептическая оценка первых блюд.

6.2.1. 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.

6.2.2. 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).

6.2.3. 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.

6.2.4. 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.

6.2.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, не 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.

6.2.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом 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 (гуляш, рагу) 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 проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют

оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

6.3.4. Макаaronные 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.

6.3.5. 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.

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, ее усвоение.

6.3.7. 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.

## **7. Заключительные положения.**

7.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

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

приложение № 1  
к Положению о бракеражной комиссии,  
приказ от \_\_\_\_ .2021 г. № \_\_\_\_

### Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок

| Дата и час<br>поступле-<br>ния пищевой<br>продукции | Наиме-<br>новани-<br>е | Фасовк-<br>а | Дата<br>выработк-<br>и | Изгото-<br>-витель | Поставщи-<br>к | Кол-во<br>поступившег-<br>о продукта (в<br>кг, л, шт.) | Номер<br>документа,<br>подтверж-<br>дающего<br>безопасность<br>принятого<br>пищевого<br>продукта<br>(декларация о<br>соответствии<br>,<br>свидетель-<br>ство о<br>государст-<br>венной<br>регистрации,<br>документы<br>по<br>результатам<br>ветеринарно-<br>санитарной<br>экспертизы) | Результаты<br>органо-<br>лепти-<br>ческой<br>оценки<br>, поступив-<br>шего<br>продукта<br>продол-<br>вольствен-<br>ного<br>сырья<br>и<br>пищевых<br>продуктов | Условия<br>хранения,<br>конечный<br>срок<br>реализации | Дата и час<br>фактическо-<br>й<br>реализации | Подпись<br>ответственног-<br>о лица | Примечани-<br>е |
|-----------------------------------------------------|------------------------|--------------|------------------------|--------------------|----------------|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------|
| 1                                                   | 2                      | 3            | 4                      | 5                  | 6              | 7                                                      | 8                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 9                                                                                                                                                             | 10                                                     | 11                                           | 12                                  | 13              |

Ж

Приложение № 2  
к Положению о бракеражной комиссии,  
приказ от \_\_\_\_ 2021 г. № \_\_\_\_

### Журнал бракеража готовой пищевой продукции

| Дата и час<br>изготовления<br>блюда | Время снятия<br>бракеража | Наименование<br>готового блюда | Результаты<br>органолептической<br>оценки качества<br>готовых блюд | Разрешение к<br>реализации<br>блюда,<br>кулинарного<br>изделия | Подписи членов<br>бракеражной<br>комиссии | Результаты<br>взвешивания<br>порционных<br>блюд | Примечание* |
|-------------------------------------|---------------------------|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------|
| 1                                   | 2                         | 3                              | 4                                                                  | 5                                                              | 6                                         | 7                                               | 8           |

<\*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

8



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 143507986500560089701835989304833372774460075122

Владелец Котова Татьяна Юрьевна

Действителен с 03.04.2025 по 03.04.2026