

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 31

СОГЛАСОВАНО

Председатель ПК  
МАДОУ № 31

\_\_\_\_\_ Л.А.Ткаченко

УТВЕРЖДЕНО

приказом  
от «11» января 2021 г.  
№ 15 – ОД

Заведующий МАДОУ № 31  
\_\_\_\_\_ Н.В.Грабузова

Подписан: МАДОУ 31  
DN: РНС ФСС=2318593059,  
OID.1.2.840.113549.1.9.2=2302029786-230201001-000208821600,  
[E=mdou31armavir@mail.ru](mailto:mdou31armavir@mail.ru), ИНН=002302029786,  
СНИЛС=00208821600, ОГРН=1022300629460, Т=Заведующая,  
О=МАДОУ № 31, STREET="УЛ  
ИЗОБИЛЬНАЯ, ДОМ 2", L=Армавир, S=23 Краснодарский край,  
C=RU,  
G=Наталья Владимировна, SN=Грабузова, CN=МАДОУ № 31  
Основание: Я являюсь автором этого документа  
Местоположение:  
Дата: 2021.01.11 17:17:36+03'00'

**ПОЛОЖЕНИЕ  
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ  
МАДОУ № 31**

***1. Общие положения***

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии регламентирует порядок работы бракеражной комиссии (далее комиссии) МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОНОМНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ДЕТСКОГО САДА № 31 (далее - МАДОУ).

1.2. Целью комиссии является определение соответствия уровня организации работы по питанию в МАДОУ, организации питания детей дошкольного возраста.

1.3. Основными задачами комиссии является целенаправленная, непрерывная работа по организации правильного, сбалансированного питания, отвечающего физиологическим потребностям растущего организма, повышение устойчивости детского организма к различным неблагоприятным воздействиям.

1.4. Нормативной основой для работы комиссии являются:

- Федеральный закон «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99 г. № 52 - ФЗ, ст. 17, 28;
- Действующие санитарные нормы;

- СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Настоящее положение.

#### 1.5. Содержание работы комиссии.

Количество членов комиссии определяется общим собранием коллектива педагогов и сотрудников МАДОУ.

Бракеражная комиссия создается в помощь Совету по питанию.

Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией учреждения.

### ***2. Основные задачи деятельности комиссии***

- 2.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
- 2.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.
- 2.3. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
- 2.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

### ***3. Полномочия Комиссии***

#### 3.1. Комиссия Учреждения:

- 3.1.1. осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- 3.1.2. проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- 3.1.3. контролирует организацию работы на пищеблоке;
- 3.1.4. осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- 3.1.5. проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- 3.1.6. проверяет соответствие объемов приготовленного питания, объему разовых порций и количеству детей;
- 3.1.7. участвует в уменьшении выхода блюд в связи с приходом в Учреждение большего количества детей;
- 3.1.8. составляет соответствующие акты по результатам выполненной работы;
- 3.1.9. периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- 3.1.10. следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

### ***4. Содержание и формы работы комиссии***

4.1. Комиссия 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.

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

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью Учреждения, храниться у медсестры. Журнал может вестись в электронном виде, распечатываться, подшиваться в папку, по окончании каждого месяца листы прошнуровываются, пронумеровываются и скрепляются печатью.

4.3. Органолептическая оценка «доброкачественно» или «не доброкачественно» дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

4.4. Оценка «отлично» дается таким блюдам, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

4.5. Оценка «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.

4.6. Оценка «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).

4.7. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам, 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 комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

Блюдо не может быть выдано без снятия пробы.

4.8. Оценка качества блюд заносится в журнал сразу после снятия проб и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии. Не допускается ведение журнала до снятия пробы.

4.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при заведующем.

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

4.10. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

4.11. Комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается 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.

4.12. 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. Права комиссии***

5.1. Комиссия учреждения имеет право:

требовать у заведующего учреждением содействия в деятельности комиссии;  
требовать выполнения и принятия мер к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

## ***6. Ответственность комиссии***

6.1. Комиссия несет ответственность:

за выполнение закрепленных за ним полномочий;  
соответствие принимаемых решений законодательству Российской Федерации, нормативно-правовым актам.