

ПРИНЯТО
на Педагогическом Совете
МАДОУ Д/С № 3
ЗАТО Межгорье
Республики Башкортостан
Протокол № 1 от «31» августа 2026 г.

УТВЕРЖДЕНО
Приказом заведующего
МАДОУ Д/С № 3
ЗАТО Межгорье
Республики Башкортостан
от «31» августа 2026 г. № 105 о/д

РАССМОТРЕНО
на Совете родителей
протокол от «25» августа 2026 г. № 1

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
Муниципального автономного
дошкольного образовательного
учреждения «Детский сад № 3»
городского округа закрытое
административно-территориальное
образование город Межгорье
Республики Башкортостан

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 3» городского округа закрытое административно-территориальное образование город Межгорье Республики Башкортостан разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», с изменениями от 4 августа 2026 года Федеральным законом от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 7 июня 2025 года, Федеральным законом от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ- «О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения» с изменениями от 31 июля 2025 года, Федеральным законом от 27 июля 2006 года № 152-ФЗ «О персональных данных» техническими регламентами Евразийского экономического союза в области безопасности пищевой продукции, СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", которые действуют с 1 сентября 2026 года, СП 2.4.2.4283-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», которые действуют с 1 сентября 2026 года, нормативными правовыми актами субъекта Российской Федерации, муниципального образования и учредителя, а также Уставом ДООУ.

1.2. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее – Положение) в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 3» городского округа закрытое административно-территориальное образование город Межгорье Республики Башкортостан (далее – ДООУ) определяет цель, задачи, состав, полномочия и порядок работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой пищевой продукции в ДООУ.

1.3. Бракеражная комиссия (далее - комиссия) создается для внутреннего контроля за организацией питания воспитанников, соблюдением утвержденного меню, режима питания, условий приема пищи, а также для участия в бракераже готовой пищевой продукции в пределах полномочий, установленных настоящим Положением, локальными актами ДООУ, договором с организацией питания. Комиссия не подменяет производственный контроль, осуществляемый лицом или организацией, непосредственно выполняющими приготовление, хранение, транспортирование и выдачу пищевой продукции

1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется Законодательством Российской Федерации, санитарными правилами и нормами, указанными в 1.1 настоящего положения, локальными актами ДООУ, договором с организацией питания, утвержденным меню и технологическими документами.

1.5. Основными задачами комиссии являются:

- контроль соблюдения режима питания и утвержденного меню;
- контроль условий организации питания воспитанников;
- участие в оценке качества готовой пищевой продукции до её выдачи воспитанникам;
- контроль наличия обязательной сопроводительной документации на пищевую продукцию в пределах предоставленных полномочий;
- контроль санитарного состояния помещений, оборудования и инвентаря без вмешательства в технологический процесс
- подготовка предложений по улучшению организации питания.

1.6. Состав комиссии и срок её полномочий утверждаются приказом заведующего ДООУ на начало учебного года. Срок полномочий комиссии определяется приказом заведующего и может составлять один учебный год либо иной срок, установленный локальными актами. Представители в состав бракеражной комиссии от ДООУ избираются на Общем собрании работников, комиссия состоит из не менее чем 5 человек и не более человек, возглавляет ее председатель (заведующий или другое должностное лицо ДООУ).

1.7. В состав комиссии входят: работники ДООУ, медицинский работник, представители Организатора питания, который осуществляет услугу по организации горячего питания в ДООУ на условиях аутсорсинга, а также иные лица в пределах их компетенции. Представители родителей (законных представителей), Педагогического совета, Совета трудового коллектива и иных органов государственно – общественного управления могут участвовать в работе комиссии

в качестве наблюдателей или представителей общественного контроля без вмешательства в производственный процесс, без доступа к персональным данным воспитанников и работников, медицинским документам, сведениям о диагнозах, социальном статусе семьи и иным сведениям ограниченного доступа.

1.8. Комиссия взаимодействует с администрацией ДОУ, организацией питания, медицинским работником, родительской общественностью.

1.9. Работники ДОУ участвуют в работе комиссии в пределах трудовой функции, должностных обязанностей, приказов заведующего и локальных актов ДОУ. Лица, не являющиеся работниками ДОУ, участвуют в работе комиссии добровольно и только в пределах предоставленных им полномочий.

1.10. Участие работников ДОУ в работе комиссии может учитываться при установлении выплат стимулирующего характера только в порядке, предусмотренных системой оплаты труда, локальными нормативными актами ДОУ и трудовым законодательством.

1.11. При привлечении сторонней организации питания обязанности по производственному контролю, ведению санитарной документации, допуску работников, проведению медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации распределяются между ДОУ и организацией питания, договором организации питания функций приготовления и выдачи пищи не освобождает ДОУ от контроля исполнения договора, но не возлагает на заведующего полномочия работодателя в отношении работников сторонней организации

1.12. Сведения о состоянии здоровья воспитанников, пищевой аллергии, необходимости лечебного или диетического питания, социальном статусе семьи и праве на льготное питание обрабатываются только в объеме, необходимом для организации питания и предоставления соответствующей меры поддержки. Доступ к таким сведениям предоставляется только уполномоченным лицам, которым они необходимы для исполнения должностных обязанностей. Передача сведений организации питания осуществляется в порядке, установленном законодательством о персональных данных и договором.

2. Функции комиссии, объекты и предмет контроля

2.1. Комиссия в пределах своих полномочий осуществляет:

- контроль соблюдения, утвержденного меню и режима питания;
- контроль наличия обязательной сопроводительной документации на пищевую продукцию;
- контроль условий хранения пищевой продукции;
- контроль санитарного состояния помещений, оборудования и инвентаря;
- контроль соблюдения требований к суточным пробам;
- участие в бракераже готовой пищевой продукции до ее выдачи воспитанникам;
- подготовку предложений по устранению выявленных нарушений и улучшению организации питания.

2.2. Комиссия проверяет

- соответствие ежедневного меню основному меню;
- соблюдение графика приема пищи;
- наличие документов по приемке пищевой продукции;
- условия хранения пищевой продукции;
- ведение журналов, предусмотренных санитарными правилами и программой производственного контроля;
- соответствие готовых блюд технологическим документам;
- соблюдение требований к отбору и хранению суточных проб;
- санитарное состояние помещений пищеблока и групповых помещений без вмешательства в технологический процесс.

Комиссия не проверяет документы, подтверждающие статус семьи, диагнозы, медицинские назначения, сведения о состоянии здоровья и иные персональные данные воспитанников, если

такие сведения не необходимы конкретному члену комиссии для исполнения должностных обязанностей.

2.3. Комиссия не осуществляет полномочия работодателя в отношении работников организации питания, не допускает и не отстраняет работников от работы, не принимает решения о дисциплинарной, материальной или иной ответственности работников. При выявлении нарушений комиссия фиксирует их в акте, справке или ином документе и передает информацию заведующему ДОО и руководителю организации питания.

2.4. Контроль осуществляется в форме плановых и внеплановых проверок, ежедневного контроля в пределах должностных обязанностей ответственных лиц, а также бракеража готовой пищевой продукции до ее выдачи воспитанникам.

2.5. План работы комиссии утверждается заведующим ДОО с учетом санитарных правил, локальных актов, договора с организацией питания и программы производственного контроля.

2.6. Бракерage готовой пищевой продукции проводится до её выдачи воспитанникам ответственным лицом или комиссией, назначенными работодателем организации, осуществляющей питание.

2.7. Суточные пробы отбираются, маркируются и хранятся в порядке, установленных санитарными правилами и программой производственного контроля.

2.8. При выявлении нарушений технологии приготовления, признаков недоброкачества, несоответствия технологической документации или иных обстоятельств, создающих риск причинения вреда жизни и здоровью, готовая пищевая продукция к выдаче не допускается.

2.9. Комиссия составляет акты, о выявленных нарушениях, замечаниях и предложениях. Акты на списание пищевой продукции, не востребованных порций и материальных ценностей оформляются только уполномоченными лицами в порядке, установленном законодательством, локальными актами, договором.

2.10. Комиссия вправе вносить предложения по улучшению организации питания воспитанников.

2.11. Информация о результатах работы бракеражной комиссии рассматривается на педагогических советах, общих собраниях трудового коллектива, заседаниях родительской общественности, без раскрытия персональных данных воспитанников и работников.

3. Оценка организации питания в ДОО

3.1. Оценка качества готовой пищевой продукции производится за 30 минут до ее выдачи воспитанникам ответственным лицом или комиссией в порядке, установленном санитарными правилами, локальными актами, договором.

3.2. Ежедневное меню оформляется в соответствии с санитарными правилами и локальными актами ДОО. В меню указываются дата, наименования блюд, выход порций и иные сведения, предусмотренные санитарными правилами и технологической документацией.

3.3. Органолептическая оценка проводится по внешнему виду, цвету, запаху, консистенции, вкусу и температуре готовой пищевой продукции с соблюдением мер безопасности.

3.4. Дегустация сырого мяса, рыбы, полуфабрикатов, продукции с признаками порчи либо продукции, не предназначенной для употребления без дополнительной обработки, запрещается.

3.5. В журнал бракеража готовой пищевой продукции вносятся результаты органолептической оценки и сведения о допуске либо недопуске готовой пищевой продукции к выдаче. Журнал ведется на бумажном или электронном носителе и обеспечивает достоверность, сохранность и доступность сведений для контроля.

3.6. Готовая пищевая продукция, имеющая посторонний, не свойственный блюду вкус или запах, признаки порчи, несоответствующую консистенцию, признаками недостаточной термической обработки, несоответствие технологической документации либо иные признаки небезопасности, к выдаче воспитанникам не допускается.

3.7. При выявлении нарушений составляется акт или вносится запись в установленную документацию. Информация доводится до заведующего ДОО и руководителя организации питания.

3.8. Вопросы привлечения работников у дисциплинарной, материальной или иной ответственности решаются их работодателем в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

3.9. Результаты работы комиссии оформляются актами, справками, протоколами или иными документами, установленными локальными актами ДООУ.

3.10. Контроль производится в соответствии с утвержденным планом работы комиссии, а также внепланово при обращениях родителей, работников, организации питания, учредителя, уполномоченных органов либо при выявлении обстоятельств, создающих угрозу жизни и здоровью воспитанников.

4. Права, обязанности и ответственность комиссии

4.1. Комиссия имеет право:

- вносить предложения по улучшению организации питания;
- фиксировать выявленные нарушения в актах, справках или иных документах;
- знакомиться с документацией по вопросам организации питания в пределах, предоставленных полномочий;
- посещать помещения пищеблока и групповые помещения при соблюдении санитарных требований и без нарушения технологического процесса;
- направлять заведующему ДООУ предложения по устранению нарушений.

Комиссия не вправе давать обязательные указания работникам сторонней организации питания как их работодатель, ходатайствовать о наказании работников, получать избыточный доступ к персональным данным, медицинским сведениям и документам о социальном статусе семьи.

4.2. Комиссия обязана:

- действовать в пределах предоставленных полномочий;
- соблюдать санитарные требования, правила личной гигиены, пропускной режим требования охраны труда;
- не вмешиваться в производственный процесс;
- соблюдать требования законодательства о персональных данных;
- своевременно фиксировать выявленные нарушения и доводить сведения о них до заведующего ДООУ и руководителя организации питания;
- не разглашать сведения ограниченного доступа, ставшие известными при осуществлении контроля.

4.3. Члены комиссии несут ответственность за достоверность сведений, внесенных ими в акты, справки, журналы и иные документы, а также за соблюдение требований законодательства Российской Федерации при осуществлении контроля.

5. Делопроизводство

5.1. Документация бракеражной комиссии определяется санитарными правилами, программой производственного контроля, локальными актами ДООУ, договором с организацией питания.

К документации комиссии в применимых случаях относятся:

- акты и справки по результатам контроля;
- протоколы заседаний комиссии;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- сведения о контроле температурного режима;
- документы по рассмотрению обращений родителей (законных представителей) и работников;
- предложения комиссии по улучшению организации питания.

5.2. Документы комиссии могут вестись на бумажном или электронном носителе и обеспечивает достоверность, сохранность и доступность сведениям для контроля

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии в ДООУ является локальным нормативным актом, принимается на Педагогическом совете, совете родителей ДООУ и утверждается приказом заведующего ДООУ.

6.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

6.3. Настоящее Положение о бракеражной комиссии в ДООУ принимается на неопределенный срок и действует до его отмены или утверждения в новой редакции. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.6.1. настоящего Положения.

6.4. После утверждения Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

6.5. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе

6.6. Администрация ДООУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных бракеражной комиссией.

Методика определения качества продуктов

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов продуктов. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид продуктов, их цвет. Определяется запах продуктов. 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.

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

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.

Признаки доброкачественности основных продуктов, используемых в детском питании

Мясо

Свежее мясо красного цвета, жир мягкий, часто окрашенный в ярко-красный цвет, костный мозг заполняет всю трубчатую часть, не отстает от краев кости. На разрезе мясо плотное, упругое, образующаяся при надавливании ямка быстро выравнивается. Запах свежего мяса — мясной, свойственный данному виду животного.

Замороженное мясо имеет ровную покрытую инеем, на которой от прикосновения пальцев остается пятно красного цвета. Поверхность разреза розовато-сероватого цвета.

Жир имеет белый или светло-желтый цвет. Сухожилия плотные, белого цвета, иногда с серовато-желтым оттенком.

Оттаявшее мясо имеет сильно влажную поверхность разреза (не липкую!), с мяса стекает прозрачный мясной сок красного цвета. Консистенция неэластичная, образующаяся при надавливании ямка не выравнивается. Запах характерный для каждого вида мяса.

Доброкачественность мороженого и охлажденного мяса определяют с помощью подогретого стального ножа, который вводят в толщу мяса и выявляют характер запаха мясного сока, остающегося на ноже.

Свежесть мяса можно установить и пробной варкой — небольшой кусочек мяса варят в кастрюле под крышкой и определяют запах выделяющегося при варке пара. Бульон при этом должен быть прозрачным, блестки жира — светлыми. При обнаружении кислого или гнилостного запаха мясо использовать нельзя.

Рыба

У свежей рыбы чешуя гладкая, блестящая, плотно прилегает к телу, жабры ярко красного или розового цвета, глаза выпуклые, прозрачные. Мясо плотное, упругое, с трудом отделяется от костей, при нажатии пальцем ямка не образуется, а если и образуется, то быстро и полностью исчезает. Тушка рыбы, брошенная в воду, быстро тонет. Запах свежей рыбы чистый, специфический, не гнилостный. У мороженой доброкачественной рыбы чешуя плотно прилегает к телу, гладкая, глаза выпуклые или на уровне орбит, мясо после оттаивания плотное, не отстает от костей, запах свойственный данному виду рыбы, без посторонних примесей.

У несвежей рыбы мутные ввалившиеся глаза, чешуя без блеска, покрыта мутной липкой слизью, живот часто бывает вздутым, анальное отверстие выпячено, жабры желтоватого и грязно-серого цвета, сухие или влажные, с выделением дурно пахнущей жидкости бурого цвета. Мясо дряблое, легко отстает от костей. На поверхности часто появляются ржавые пятна, возникающие при окислении жира кислородом воздуха. У вторично замороженной рыбы

отмечается тусклая поверхность, глубоко ввалившиеся глаза, измененный цвет мяса на разрезе. Такую рыбу использовать в пищу нельзя. Для определения доброкачественности рыбы, особенно замороженной, используют пробу с ножом (нагретый в кипящей воде нож вводится в мышцу позади головы и определяется характер запаха). Применяется также пробная варка (кусочек рыбы или вынутые жабры варят в небольшом количестве воды и определяют характер запаха, выделяющегося при варке пара).

Молоко и молочные продукты

Свежее молоко белого цвета со слегка желтоватым оттенком (для обезжиренного молока характерен белый цвет со слабо синеватым оттенком), запах и вкус приятный, слегка сладковатый. Доброкачественное молоко не должно иметь осадка, посторонних примесей, несвойственных привкусов и запахов.

Творог имеет белый или слабо желтый цвет, равномерный по всей массе, однородную нежную консистенцию, вкус и запах кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. В детских учреждениях использование творога разрешается только после термической обработки.

Сметана должна иметь густую однородную консистенцию без крупинок белка и жира, цвет белый или слабо-желтый, характерный для себя вкус и запах, небольшую кислотность.

Сметана в детских учреждениях всегда используется после термической обработки. Сливочное масло имеет белый или светло-желтый цвет равномерный по всей массе, чистый характерный запах и вкус, без посторонних примесей. Перед выдачей сливочное масло зачищается от желтого края, представляющего собой продукты окисления жира.

Счищенный слой масла в пищу для детей не употребляется даже в случае его перетопки.

Яйца

В детских учреждениях разрешено использовать только куриные яйца. Свежесть яиц устанавливается путем просвечивания их через овоскоп или просмотром на свету через картонную трубку. Можно использовать и такой способ, как погружение яйца в раствор соли (20 г соли на 1 л воды). При этом свежие яйца в растворе соли тонут, а усохшие, длительно хранящиеся всплывают.

Приложение 8

Методика органолептической оценки пищи

Органолептическая оценка первых блюд

Для органолептической оценки первого блюда (после тщательного перемешивания в котле) его берут в небольшом количестве на тарелку.

По внешнему виду определяют тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей, загрязненности, проверяют форму нарезки овощей, сохранение ее в процессе варки, сравнивают их набор с рецептурой по раскладке. Обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно из мяса и рыбы (недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, на поверхности не образуют жирных янтарных пленок, капли жира имеют мелкодисперсный вид).

При определении вкуса и запаха блюда отмечают наличие постороннего привкуса, запаха, горечи, излишней кислотности, пересола. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

Органолептическая оценка вторых блюд

Органолептическая оценка вторых блюд проводится по их составным частям. Общая оценка дается только соусным блюдам (рагу, гуляш).

При внешнем осмотре блюда обращают внимание на характер нарезки мяса, равномерность порционирования, цвет поверхности и разреза (заветренная темная поверхность

отварного мяса свидетельствует о длительном его хранении без бульона, красно-розовый цвет на разрезе котлет — о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения котлетного фарша).

Консистенция блюда дает представление о степени его готовности, а также о соблюдении рецептуры (вязкая консистенция котлет, например, указывает на избыточное добавление в них хлеба). Мясо должно быть мягким, сочным, мясо птицы — легко отделяться от костей, филе рыбы — мягким, сочным, не крошащимся.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей, консистенцию блюда, внешний вид, цвет (синеватый оттенок картофельного пюре, например, означает нехватку молока и жира).

При оценке крупяных гарниров их консистенцию сравнивают с запланированной по меню-раскладке (рассыпчатая, вязкая). Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки или запекания. Макароны должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку, при этом обращают внимание на цвет, вкус и запах. Плохо приготовленный соус содержит частички пригоревшего лука, имеет серый цвет, горьковатый привкус. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета.

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.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.