



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 11 «ЗЕМЛЯНИЧКА»**

П Р И К А З

от «31» августа 2026 г. № 56 /од

г. КОТЛАС

**Об утверждении Положения о бракеражной комиссии
в МДОУ «Детский сад № 11 «Земляничка»**

В соответствии с Постановлением Государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 г. № 18 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания» с целью контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнении санитарно-эпидемиологических требований в МДОУ «Детский сад № 11 «Земляничка» п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить Положение о бракеражной комиссии в МДОУ «Детский сад № 11 «Земляничка».
2. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий



Т.С. Щекина

к приказу МДОУ

«Детский сад № 11 «Земляничка»

№ 56 /од от «31» августа 2026 г.

ПРИНЯТО

на общем собрании коллектива

МДОУ «Детский сад № 11

«Земляничка»

Протокол № 8

от «31» августа 2026 г.



**Положение
о бракеражной комиссии
в МДОУ «Детский сад № 11 «Земляничка»**

1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение регламентирует работу бракеражной комиссии в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детском саду № 11 «Земляничка» (далее — МДОУ).

1.2. Бракеражная комиссия создается с целью контроля за качеством приготовления пищи на пищеблоке МДОУ, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнение санитарно-эпидемиологических требований на пищеблоке.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНаМи, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

1.4. Бракеражная комиссия работает в тесном сотрудничестве с администрацией МДОУ.

2. Задачи бракеражной комиссии

2.1. Осуществляет контроль за качеством поступающих на склад продуктов питания, за условиями перевозки и хранения продуктов питания.

2.2. Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи.

2.3. Осуществляет контроль над полнотой вложения пищевых продуктов в котел, технологией приготовления пищи, качеством готовых блюд.

2.4. Периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд.

2.5. Проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д. (согласно приложению).

2.6. Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

3. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в детском саду, контролировать выполнение принятых решений;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в ДОУ;
- ходатайствовать перед администрацией учреждения о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания;
- составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание недоброкачественных продуктов;
- определение доброкачественности продуктов бракеражная комиссия проводит по специальной методике (Приложение № 1).

3.2. Обязанности бракеражной комиссии:

- контролирует соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузки продуктов питания;
- проверяет складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а так же условия хранения продуктов;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- 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, проверяет выход блюд;
- осуществляет контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет её 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.

3.3. Бракеражная комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ней полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением и в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

3.4. 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. Бракеражная комиссия в полном составе 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, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи медицинской сестры, 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.

5.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медсестры. Заседания бракеражной комиссии оформляются протоколом и скрепляются подписью заведующего и печатью. В протоколе фиксируются обсуждаемые вопросы, предложения и замечания по организации питания в детском саду.

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

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

5.5. 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;

5.6. 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).

5.7. Блюда и кулинарные изделия, имеющие 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 не допускаются к раздаче.

5.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

5.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий, несоответствующих норме, данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при заведующем. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

5.10. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

5.11. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают 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.

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. 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. 6.

Заключительные положения

6.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

6.2. Администрация МДОУ при установлении надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании, вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

6.3. Администрация МДОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

6.4. За виновное причинение МДОУ или участникам образовательного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей кладовщик несет материальную ответственность (за продукты и все имущество кладовой) в порядке и пределах, установленных трудовым или гражданским законодательством Российской Федерации.

7. Управление и структура бракеражной комиссии

7.1. Бракеражную комиссию возглавляет председатель бракеражной комиссии.

7.2. В состав бракеражной комиссии входят не менее 3-х проверяющих:

- председатель комиссии — заведующий МДОУ или лицо его замещающее;
- повар;
- медицинская сестра.