

ПРИНЯТО

Общим собранием трудового  
коллектива МДОУ «Медновский  
детский сад «Родничок»

Протокол № 2 от 06.02.2026г.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом заведующего МДОУ  
«Медновский детский сад  
«Родничок»



Л.С. Ильина

## ПОЛОЖЕНИЕ

**о комиссии по контролю за организацией и качеством питания,  
бракеражу готовой продукции  
в муниципальном дошкольном образовательном учреждении  
«Медновский детский сад «Родничок»**

с. Медное

## 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии в ДОУ разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 24 марта 2021 года, правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 29 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, а также Уставом дошкольного образовательного учреждения и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.2. Данное Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции определяет цель, задачи и функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (далее – комиссия), регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

1.3. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции – комиссия общественного контроля учреждения, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в детском саду.

1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СП 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СП 2.2.3670-20, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

1.5. В задачи комиссии входит:

- Контроль за качеством доставляемых продуктов питания;
- Контроль и качество приготовления блюд;
- Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче в детском саду.

1.6. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением на начало учебного года. Срок полномочий комиссии – 1 год.

1.7. Комиссия состоит из не менее 3 человек. В состав комиссии могут входить:

- Представитель администрации: заведующий ДОУ или его заместитель (председатель комиссии);
- Педагогические сотрудники;
- Член профсоюзного комитета детского сада;
- Представитель родительской общественности ДОУ.

В необходимых случаях в состав комиссии могут быть включены другие работники учреждения, приглашенные специалисты.

1.8. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом ДОУ.

1.9. Члены комиссии работают на добровольной основе.

1.10. Администрация ДОО при установлении стимулирующих надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов комиссии.

## **2. Функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, объекты, предмет и субъекты контроля.**

2.1. К основным функциям комиссии относятся:

- Контроль соблюдения санитарных норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.
- Проверка пригодности складских помещений и соблюдения условий хранения продуктов (температурный режим, товарное соседство).
- Контроль соответствия ежедневного меню утвержденному основному (перспективному) меню и физиологическим потребностям детей.
- Проверка соответствия объемов приготовленного питания выходу порций, указанному в меню-раскладке.
- Контроль температуры блюд перед выдачей (супы — не ниже 75°C, вторые блюда — не ниже 65°C).
- Наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока и содержанием рабочих мест.
- Проведение органолептической оценки (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид) каждого блюда с занесением записи в Журнал бракеража готовой продукции.
- Контроль правильности отбора и условий хранения суточных проб.
- Контроль сроков годности и наличия маркировочных ярлыков на поступающих продуктах.

2.2. Объекты и предмет контроля:

- Продовольственное сырье: маркировка, сроки годности, сопроводительная документация.
- Технологический процесс: соблюдение поточности, исправность оборудования, качество мытья посуды.
- Готовая продукция: органолептика, выход порций, температура подачи.
- Санитарная среда: чистота пищеблока и групп, хранение дезсредств, график генеральных уборок.
- Персонал: наличие медкнижек, прохождение аттестации и осмотров.

2.3. Формы контроля:

Контроль осуществляется в виде ежедневного выполнения функциональных обязанностей членами комиссии, а также проведения плановых (согласно Программе производственного контроля) или оперативных проверок.

2.4. Планирование проверок:

Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным заведующим ДОО

Планом производственного контроля, который разрабатывается с учетом СП 2.4.3648-20 и доводится до сведения членов комиссии перед началом учебного года.

#### 2.5. Обязательность бракеража:

Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке ДООУ, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Выдача питания в группы разрешается только после проведения оценки и записи в журнале.

#### 2.6. Суточная проба (нормативы):

В целях контроля безопасности от каждой партии приготовленной продукции отбирается суточная проба:

- Вес: гарниры, первые и третьи блюда — не менее 100 г; порционные блюда (котлеты, биточки, бутерброды) — в объеме одной порции.
- Тара: стерильные (прокипяченные) промаркированные емкости с плотными крышками.
- Хранение: в специальном холодильнике при температуре +2°C...+6°C в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней).

#### 2.7. Запрет на выдачу:

При нарушении технологии приготовления или в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Факт запрета, списания или возврата продукции регистрируется в Журнале бракеража готовой продукции с указанием причин.

#### 2.8. Документирование списаний:

Комиссия составляет акты на списание продуктов и невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия детей (согласно таблице посещаемости).

#### 2.9. Фиксация нарушений:

При выявлении любых нарушений (качества сырья, условий хранения или технологии приготовления) комиссия составляет акт, подписываемый всеми присутствующими членами комиссии.

#### 2.10. Право инициативы:

Комиссия имеет право вносить предложения заведующему ДООУ по улучшению качества питания, обновлению оборудования пищеблока или изменению графика выдачи пищи.

#### 2.11. Отчетность:

Комиссия отчитывается о результатах своей деятельности (анализ бракеража, итоги проверок) на административных совещаниях, педагогических советах или заседаниях родительского комитета по мере необходимости, но не реже одного раза в полугодие.

### **3. Оценка организации питания в ДООУ.**

3.1. Регламент работы: Бракераж (органолептическая оценка) проводится ежедневно перед началом раздачи каждой вновь приготовленной партии продукции. В проверке участвуют члены комиссии (согласно графику), предварительно ознакомившись с утвержденным основным и ежедневным меню.

3.2. Требования к меню: В меню должны быть указаны: дата, категория питающихся, полное наименование блюд, выход порций и количество выданных продуктов. Меню утверждается заведующим ДОО и подписывается ответственными лицами (медсестрой, поваром, кладовщиком).

3.3. Техника забора пробы: Бракеражная проба берется непосредственно из емкости (котла), в которой готовилась пища, после ее тщательного перемешивания.

3.4. Порядок дегустации: Проверку начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы), затем дегустируют блюда с более выраженным вкусом (вторые блюда), сладкие блюда — в последнюю очередь.

3.5. Документирование: Результаты оценки и данные о взвешивании порционных блюд заносятся в Журнал бракеража готовой пищевой продукции. Журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится у медицинской сестры.

3.6. Органолептические критерии: Оценка дается каждому блюду отдельно по показателям: температура подачи, внешний вид, запах, вкус, консистенция и степень готовности.

3.7. Оценка «Отлично»: Выставляется при полном соответствии блюда утвержденной рецептуре, внешнему виду, вкусу и консистенции.

3.8. Оценка «Хорошо»: Выставляется при наличии незначительных нарушений в технологии (например, нарушение формы нарезки), не приведших к ухудшению вкусовых качеств и безопасности.

3.9. Оценка «Удовлетворительно»: Выставляется, если допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкуса (недосолено/пересолено), но продукт пригоден к употреблению.

3.10. Оценка «Неудовлетворительно» (Брак): Выставляется при наличии посторонних запахов, привкусов, признаков недоваренности/подгорания. Такое блюдо категорически не допускается к раздаче. В журнале делается запись «К реализации не допускаю» за подписями членов комиссии.

3.11. Регистрация оценок: Результаты заносятся в журнал установленной формы и подтверждаются подписями всех присутствующих членов комиссии.

3.12. Административные меры: Оценки «удовлетворительно» и «неудовлетворительно» обсуждаются на административном совещании. Лица, виновные в нарушении технологии, могут быть привлечены к дисциплинарной или материальной ответственности.

3.13. Контроль выхода порций (общий): Фактический объем первых блюд и каш устанавливается путем деления массы/объема готового блюда в котле (за вычетом тары) на количество выписанных порций. Допускается проверка веса при раздаче в групповую посуду.

3.14. Контроль порционных блюд: Проверка вторых блюд (котлеты, биточки) проводится путем взвешивания 10 порций вместе и 5 порций по отдельности (отклонение не более  $\pm 3\%$ ).

*Для работы на пищеблоке должны быть: весы, цифровой пищевой термометр, чистый*

*инвентарь (ложки, вилки), чайник с кипяtkом для ополаскивания и контрольная тарелка с указанным весом тары.*

3.15. Своевременность записей: Оценка качества заносится в журнал до начала выдачи пищи. Оценивается каждое блюдо отдельно, а не рацион в целом.

3.16. Формы работы комиссии:

- Оперативные совещания (не реже 1 раза в квартал);
- Контроль согласно Плану производственного контроля (ППК).

3.17. Отчетность: Комиссия готовит доклады или справки о состоянии питания для педсоветов и родительских комитетов (не реже 1 раза в полугодие).

3.18. Предмет планового и оперативного контроля:

- Оценка органолептических свойств;
- Профилактика отравлений и инфекций;
- Соблюдение технологий, норм выхода и витаминизации;
- Санитарное состояние пищеблока и питьевой режим;
- Качество поступающего сырья и ведение бракеражных журналов;
- Контроль закладки продуктов и отбора суточных проб.

3.19. Содействие администрации: Администрация ДООУ обязана содействовать деятельности комиссии и принимать меры по незамедлительному устранению выявленных нарушений.

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

4.1. Комиссия имеет право:

- Выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в детском саду;
- Контролировать выполнение принятых решений;
- Направлять при необходимости продукцию на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию;
- Составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание невостребованных порций, недоброкачественных продуктов;
- Давать рекомендации, направленные на улучшение питания в ДООУ;
- Ходатайствовать перед администрацией детского сада о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в дошкольном образовательном учреждении.

4.2. Обязанности комиссии:

- Контроль логистики и складирования: проверка санитарных норм при доставке, разгрузке и хранении продуктов.
- Производственный контроль: надзор за организацией работы пищеблока и соблюдением правил личной гигиены персоналом.
- Мониторинг качества: контроль сроков реализации сырья и качества приготовления блюд.

- Документальный контроль: проверка правильности составления меню и его соответствия физиологическим потребностям детей.
- Технологический надзор: периодическое присутствие при закладке основных продуктов и проверка выхода готовых порций.
- Бракераж: проведение обязательной органолептической оценки каждой партии готовой пищи.

#### 4.3. Ответственность комиссии:

- За полномочия: ответственность за своевременное и полное выполнение функций, закрепленных настоящим Положением.
- За решения: ответственность за правомерность принимаемых решений в соответствии с законодательством РФ.
- За достоверность: персональная ответственность членов комиссии за достоверность фактов, изложенных в актах, журналах и отчетах.

### **5. Делопроизводство.**

#### 5.1. Комиссия контролирует ведение следующей документации:

- Акты списания невостребованных порций;
- Гигиенический журнал (сотрудники);
- Журналы бракеража готовой и скоропортящейся продукции;
- Журналы учета температурного режима (холодильники и склады);
- Журнал учета калорийности и ведомость контроля рациона (анализ раз в 10 дней и месяц);
- Журналы санитарного состояния (бактерицидные лампы, генеральные уборки, обработка посуды).

5.2. Форма ведения: Допускается ведение журналов как в бумажном (прошнурованном и скрепленном печатью), так и в электронном виде.

### **6. Заключительные положения.**

6.1. Утверждение: Положение принимается Общим собранием трудового коллектива и вводится в действие приказом заведующего.

6.2. Срок действия: Положение действует бессрочно до принятия новой редакции.

### 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.

#### Колбасные изделия

Вареный колбасы, сосиски, сардельки должны иметь чистую сухую оболочку, без плесени, плотно прилегающую к фаршу. Консистенция на разрезе плотная, сочная. Окраска фарша розовая, равномерная. Запах, вкус изделия без посторонних примесей.

#### 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 слабожелтый цвет, равномерный по всей массе, однородную нежную консистенцию, вкус и запах кисломолочную, 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 и слабожелтый, 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 защищается 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 присмотром 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.

## **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 пригравшего 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 блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.