

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «БУГАЛЫШСКИЙ ДЕТСКИЙ САД № 2»  
623322, с. Средний Бугалыш, ул. Ленина, д.3, E-mail: zifa.mullanurova@yandex.ru

СОГЛАСОВАНО:  
Педагогическим советом  
МКДОУ «Бугалышский детский сад № 2»  
Протокол от 23.03.2023



УТВЕРЖДЕНО:

Заведующим МКДОУ

«Бугалышский детский сад № 2»

3.М. Мулланурова

Приказ от 23.03.2023 № 121

**Положение**  
**о бракеражной комиссии**  
**МКДОУ «Бугалышский детский сад №2»,**  
**филиал Усть – Бугалышский детский сад,**  
**филиал Усть – Машский детский сад**

## **I. Общее положение**

1.1. Настоящее положение разработано для МКДОУ «Бугальшский детский сад №2» и его филиалов Усть-Бугальшский детский сад, Усть-Машский детский сад (далее – Учреждение и его филиалы) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами ДОУ, утвержденным Главным санврачом и РФ, Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

1.2. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего Учреждения. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего Учреждения.

1.3. Бракеражная комиссия состоит из 3 членов. В состав комиссии входят: повар, воспитатель, завхоз, представитель родительского комитета, мед. Сестра.

1.4. Комиссия является контролирующим органом, который осуществляет контроль над качеством готовых блюд и вносит предложения по улучшению качества питания детей в Учреждении и его филиалах.

## **II. Функции бракеражной комиссии.**

2.1. Комиссия ежедневно проверяет качество готовых блюд и отмечает в бракеражном журнале готовых блюд.

2.2. Комиссия не реже одного раза в месяц осуществляет контроль над закладкой основных продуктов к выходу готовых блюд. Результаты проверки отмечают в журнале контроля над закладкой основных продуктов.

2.3. Комиссия производит списание пробных порции, оставшихся по причине отсутствия детей.

2.4. Комиссия составляет акт о списании продуктов.

2.5. При выявлении нарушения комиссия составляет акт с подписью всех членов комиссии.

2.6. Комиссия осуществляет контроль над процессом приема пищи детьми. Оценка качества приготовления блюда детьми (количество оставшейся не съеденной пищи, причина).

2.7. Комиссия вносит предложения по улучшению питания детей в Учреждении и его филиалах.

2.8. Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, педсоветах, заседаниях родительского комитета.

## **III. 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. Контроль за соблюдением санитарно-эпидемических требований на пищеблоке.

3.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

## **IV. Полномочия Комиссии**

4.1. Комиссия Учреждения:

– контролирует организацию работы на пищеблоке;

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей 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 детей;
- составляет соответствующие акты по результатам выполненной работы;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

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

5.1. 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, сотрудников, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню – требование должно быть утверждено заведующей, должны стоять подписи медсестры, завхоза, 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 на пищеблоке. Журнал может вестись в электронном виде, распечатываться, подшиваться в папку, по окончании каждого месяца листы прошнуровываются, пронумеровываются и скрепляются печатью.

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

5.4. Блюдо не может быть выдано без снятия пробы. Разрешение на выдачу 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. К выдаче не допускаются блюда и кулинарные изделия, имеющие следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, 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 записи «К раздаче не допускаю».

5.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал сразу после снятия пробы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии. Не допускается ведение журнала до снятия пробы. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной, материальной ответственности либо освобождаются от занимаемой должности.

5.7. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

5.8. 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.

5.9. 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).

## **VI. Оценка организации питания в учреждении**

6.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний, комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

## **VII. Права комиссии**

7.1. Комиссия Учреждения и его филиалов имеет право:

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

## **VIII. Ответственность комиссии**

8.1. Комиссия несет ответственность:

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

## **IX. Делопроизводство**

9.1. В бракеражном журнале готовой продукции отмечается:

- число, месяц, год проверки
- закладка основных продуктов в соответствии с меню и с указанием их веса
- при контроле выдачи пищи на группы необходимо не менее 5-ти порций блюда взвесить и разделить на количество взятых порций (на 5)
- на пищеблоке взвесить емкость с пищей, выданной на группу, разделив на количество детей, без учета веса емкости

9.2. В акте на списание невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия детей, отмечается:

- число, месяц, год наименование блюда
- количество порций и выход в граммах
- причина невостребованных блюд количество отсутствующих детей
- какой группе были выданы невостребованные блюда на дополнительное питание

9.3. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел заведующей Учреждения, на административное совещание, заседания педагогического совета, родительского комитета.