

УТВЕРЖДЕНО

приказом № \_\_\_\_\_  
от « 01 » сентября 2022 года  
Заведующий МОУ  
детский сад № 283  
М. Н. Малюгина  
« 10 » января 2022 г.



## Положение о бракеражной комиссии

### I. Общие положения.

- 1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее – Положение) разработано в соответствии с СанПиН 2.4.3648-20, Положением об организации питания в МОУ детском саду № 283, с Уставом муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 283 Краснооктябрьского района Волгограда» (далее - *Детский сад*),
- 1.2. Положение устанавливает порядок осуществления контроля организации питания воспитанников, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно – гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в *Детском саду* созданной бракеражной комиссией.
- 1.3. Бракеражная комиссия (далее – *комиссия*) работает в тесном контакте с администрацией *Детского сада*, родительским комитетом, специалистами Краснооктябрьского территориального управления департамента образования администрации Волгограда.
- 1.4. Бракеражная комиссия создана в целях контроля над качеством поставляемой продукции и приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.
- 1.5. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуются:
  - СанПиН 2.4.3648-20 ;
  - 20-дневным меню;
  - технологическими картами;
  - ГОСТ Р 31986-2012 «Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»

### II. Основные задачи

- 2.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
- 2.2. Контроль за полнотой вложения продуктов питания.
- 2.3. Предотвращения 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.

### III. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.

- 3.1. Работа бракеражной комиссии регламентируется положением о бракеражной комиссии утвержденным заведующим *Детским садом*.
- 3.2. Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего *Детским садом*. Приказ издается ежегодно на начало учебного года.

3.3. Бракеражная комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с утвержденным планом на учебный год.

3.4. Бракеражная комиссия состоит из 3 человек. В состав комиссии входят:

- заведующий *Детским садом* Малюгина Марина Николаевна (председатель комиссии), на время отсутствия заведующего старший воспитатель Клецкова Юлия Валерьевна.

- заведующий хозяйством *Детского сада* Бурова Оксана Анатольевна;

- повар – (представитель организации, оказывающей услуги по организации питания воспитанников *Детского сада* по контракту)

3.5. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией *Детского сада*, родительским комитетом, а также Советом *Детского сада*, представители которого могут быть привлечены для контроля за организацией в *Детском саду* качественного сбалансированного питания.

#### IV. Полномочия бракеражной комиссии.

4.1. Бракеражная комиссия ежедневно:

- ✓ проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. с записью в журнале;
- ✓ следит за соблюдением правил личной гигиены работников пищеблока;

4.2. Бракеражная комиссия в расширенном составе периодически.

- ✓ контролирует организацию работы на пищеблоке;
- ✓ осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи
- ✓ проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- ✓ присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- ✓ проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- ✓ за организацией питания детей в группах: соблюдение режима питания, доставка и раздача пищи в группах, сервировка стола, гигиена приема пищи, качество и количество пищи, оформление блюд, маркировка посуды для пищи;
- ✓ за работой пищеблока (материальная база пищеблока, санитарно-эпидемиологический режим, хранение проб в соответствии с санитарными правилами, закладки продуктов, технология приготовления продуктов, качество и количество пищи, продуктов, маркировка тары, выполнение графика и правил раздачи пищи);
- ✓ за ведением документации по организации питания;

#### V. Содержание и формы работы.

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 утвержденным в установленном порядке меню: в нем должны быть проставлены дата, суточная норма, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов.

Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющий 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 установленной формы контроля за качеством готовой продукции (бракеражный) и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у старшей медсестры, при отсутствии старшей медсестры у того кто назначен приказом руководителя.

- ✓ «вкусно» - дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.
  - ✓ «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.
  - ✓ «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)
- 5.3. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, 6 ложек, 3 вилки, 3 тарелки, 1 бокал.
- 5.4. Осуществляется плановый контроль за организацией питания детей, результаты контроля оформляются актами, справками, которые обсуждаются на заседаниях комиссии и доводятся до сведения общественности. При необходимости по результатам проверок принимаются административные решения.

Положение разработал \_\_\_\_\_  заведующий МОУ М.Н. Малюгина