УТВЕРЖДЕНО
Приказом МАДОУ «Детский сад комбинированного вида № 1»
г. Тобольска
от 15 сентября 2026 года № 11

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии

МАДОУ «Детский сад № 1» г.Тобольска

г. Тобольск, 2026 г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение о бракеражной комиссии разработано для Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида № 1» г. Тобольска (далее-образовательная организация) в соответствии с Уставом образовательной организации, санитарными правилами.
1.2. Основываясь на принципах единоличия и коллегиальности управления образовательной организации, в целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно- гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в образовательной организации, создается и действует бракеражная комиссия.
1.3 Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией образовательной организации.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора образовательной организации.
2.2. Состав комиссии утверждается приказом директора образовательной организации.
2.3. Бракеражная комиссия состоит из 3-х человек из образовательной организации:

- Сотрудник, назначенный приказом директора или директор;
- Медицинский работник;
- Шеф- повар.

2.4. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается директором образовательной организации.

3. Полномочия бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за:

- соблюдением санитарных норм и правил при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- качеством, объемом блюд, их соответствие утвержденному меню;
- проверкой на пригодность складские помещения, условий хранения продуктов питания, а также соблюдению сроков их хранения;
- ежедневной правильностью составления меню-раскладки;
- организацией работы пищеблока;
- сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- соответствием пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

- соблюдением правил личной гигиены работников пищеблока;

закладкой основных продуктов в котел, проверкой выхода блюд;

- органолептической оценкой готовой пищи, т. е. определением ее цвета и запаха, вкуса, консистенции, жидкости, сочности и т. д.;
- соответствием объемов приготовленного питания объему реализованных порций по количеству;
- отслеживает приготовление блюд согласно технологическим картам.

3.2. Формирует предложения по улучшению организации питания воспитанников.

4. Содержание и формы работы

4.1. Старшая медицинская сестра, медицинские работники, шеф - повара, директор или назначенные сотрудники ежедневно проводят снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

4.2. Члены комиссии, осуществляющие контроль за органолептической оценкой готовой пищи, должны ознакомиться с меню требованием: в нем должны быть поставлены дата, количество воспитанников, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов.

4.3 Меню должно быть утверждено директором, подписано медицинскими работниками, шеф- поваром, поваром в предшествующий следующему дню.

4.4. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.д.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

4.5. Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»

4.6. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью, хранится у медицинского работника.

4.7. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (внешний, вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность, дата, время, название блюда, разрешение к раздач подпись членов комиссии).

4.8. 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.

4.9. 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), Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, посуду с указанием веса на обратно стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

5. Оценка организации питания в образовательной организации

5.1. Результаты проверки выхода блюд, их качество отражаются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции и оцениваются по параметрам «Отлично», «Удовлетворительно», «Не удовлетворительно».
5.2. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе снизить оценку и запретить выдачу данного блюда до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
5.3. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
5.4. Администрация образовательной организации обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний,
5.5. Требования комиссии по устранению нарушений в организации питания воспитанников являются обязательными для исполнения работниками образовательной организации.
5.6. Вопросы организации питания воспитанников могут рассматриваться:
- на общем родительском собрании;
- на административном совещании при директоре образовательной организации;
- на общем собрании трудового коллектива.

6.Срок действия положения

6.1. Настоящее положение вступает в силу с момента его утверждения приказом директора образовательной организации и действует до принятия нового.
6.2. Дополнения, изменения к настоящему положению утверждаются приказом директора образовательной организации и являются его неотъемлемой частью.