


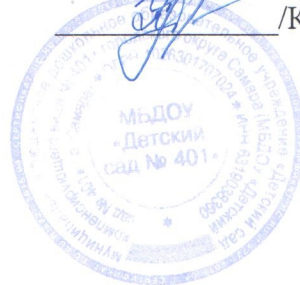
## ПРИНЯТО

Общим собранием работников  
МБДОУ «Детский сад № 401»  
г.о. Самара  
протокол № 3 от 13.01.2021

Рассмотрено:  
Советом родителей  
Протокол № 3 от 13.01.2021

## УТВЕРЖЕНО

приказом № 5-9 от 13.01.2021  
заведующего МБДОУ «Детский сад № 401»  
г.о. Самара  
 /Кривошеева О.А./



# ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

муниципального бюджетного дошкольного образовательного  
учреждения «Детский сад компенсирующего вида № 401» городского  
округа Самара

## 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии санитарными правилами С.П.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09. 2020 г. N 28

1.2. В целях усиления контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБДОУ «Детский сад компенсирующего вида № 401» г.о. Самара (далее- Бюджетное учреждение) создается и действует бракеражная комиссия.

1.4. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением.

## 2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего ДОУ, где оговаривается состав комиссии, сроки ее полномочий.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3-х членов. В состав входит заведующий, медицинский работник, повара.

## 3. Задачи работы комиссии.

Задачами бракеражной комиссии являются:

- 3.1. Проведение органолептической оценки и степень готовности пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.
- 3.2. Контроль за соблюдением сроков реализации, правил и условий хранения продуктов на складе.
- 3.3. Присутствуют при закладке продуктов в котел, проверяют выход блюд.
- 3.4. Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке, за выходом годовой продукции, соответствие объемов приготовленной пищи объему разовых порций и количеству детей.
- 3.5. Осуществляет контроль за соблюдением санитарно - гигиенических норм, при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.
- 3.6. Контролирует соблюдение санитарно - гигиенических норм и правил личной гигиены сотрудниками пищеблока.
- 3.7. Контроль за организацией работы на пищеблоке.
- 3.8. Осуществляет контроль за сроками реализации готовой продукции и качеством приготовления пищи.
- 3.9. Проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах.
- 3.10. Проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения.
- 3.11. Разрешение к реализации блюда заносится в бракеражный журнал.

#### **4. Содержание и формы работы**

4.1. 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.

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.

4.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у старшей медсестры.

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

4.4. Если блюда и кулинарные изделия, имеют 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.

Такое блюдо не допускается к раздаче, и Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

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

4.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», 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.

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

4.8. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается 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, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

## **5. Отчетность и документация**

5.1. Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается

о своей работе на Общих собраниях работников Бюджетного учреждения и на Совете Бюджетного учреждения г. о. Самара.

5.2. Результат проверки выхода блюд, их качество отражаются в бракеражном журнале.

5.3. По результатам своей работы комиссия составляет акты в соответствии с установленными требованиями, где отражаются замечания и нарушения, установленные комиссией.

5.4. По результатам контроля члены комиссии могут вносить предложения об улучшении материально-технического обеспечения Бюджетного учреждения, о поощрении или наказании сотрудников, об изменении в работе комиссии.

5.5. Администрация Бюджетного учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленные членами комиссии.

Примечание:

Срок действия Положения не ограничен