

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Полевского городского округа Свердловской области
«Детский сад № 54 комбинированного вида»

Принято на общем собрании
МБДОУ ПМО СО
«Детский сад № 54»
Протокол № 1 от 31.08.2026г.

Утверждено
приказом заведующего
МБДОУ ПМО СО
«Детский сад №54»
от 31.08.2026г. № 192-Д

**Положение о бракеражной комиссии
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
Полевского муниципального округа Свердловской области
«Детский сад № 54 комбинированного вида»**

1. Общие положения

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением (далее - ОУ), а также в соответствии с Уставом ДОУ, СП 2.4.2. 4283-26 «Санитарно- эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях и другими нормативными правовыми документами, в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов и соблюдения санитарно - гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

1.2. Настоящее положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Полевского муниципального округа Свердловской области «Детский сад № 54» (далее-ДОУ),

1.3. Положение призвано регулировать деятельность бракеражной комиссии (далее — комиссия).

1. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

1.1. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего о создании бракеражной комиссии. Приказ издается на учебный год в августе месяце.

1.2. Комиссия состоит из 3 человек. В ее состав входят:

- заведующий (или лицо его заменяющее);
- повара пищеблока (в соответствии с графиком работы);
- завхоз (или лица его заменяющего).

2.3. При необходимости в состав бракеражной комиссии может входить представитель родительской общественности.

3. Полномочия бракеражной комиссии

- 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;
- 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;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- 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;
- проверяет наличие и соответствие суточных проб.

4. Основные задачи бракеражной комиссии

- 4.1 Оценка органолептических свойств приготовленной пищи;
- 4.2 Контроль за полнотой вложения продуктов в котел;
- 4.3 Предотвращение пищевых отравлений;
- 4.4 Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- 4.5 Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке;
- 4.6 Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

5. Содержание и формы работы комиссии:

5.1 Комиссия ежедневно приводит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемещав 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.

5.2 Результаты бракеражной пробы заносятся в журнал готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится на пищеблоке.

5.3 Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно.

5.4. Оценка «отлично» 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 Оценка «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.

Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены

5.6. незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

5.7. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, кислые, горькие недоваренные, недожаренные и т.д. Такое блюдо не допускается к раздаче, и комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «к раздаче не допускаю».

5.8. 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.

5.9. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

6. Ответственность бракеражной комиссии

6.1 Комиссия несет ответственность за выполнение закрепленных за ним полномочий;

6.2 Соответствие принимаемых решений законодательству РФ, нормативным правовым документам.

7. Заключительные положения

7.1 Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.