Согласовано:
Председатель профсоюзного
комитета МДОУ «Оршанский
детский сад «Колокольчик»
_____М.В. Уметова
«____ » _____ 2026г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МДОУ детский сад
«Оршанский детский сад «Колокольчик»
_____Л.Н. Лаптева
Введено в действие приказом № 52
от «01» сентября 2026г.

Лаптева Людмила Николаевна
C=RU, O="МДОУ ""Оршанский детский сад ""Колокольчик""", CN=Лаптева Людмила Николаевна, E=orsh.ds.kolokol@mari-el.gov.ru
Я являюсь автором этого документа
место подписания
2026-11-05 09:50:12

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии муниципального дошкольного образовательного учреждения «Оршанский детский сад «Колокольчик»

пгт. Оршанка

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии МДОУ «Оршанский детский сад «Колокольчик» (далее — Положение) разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 19;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 18;
- Уставом МДОУ «Оршанский детский сад «Колокольчик».

1.2. Настоящее Положение определяет цель, задачи и функции бракеражной комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (далее — комиссия), регламентирует её деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность её членов.

1.3. Бракеражная комиссия — комиссия общественного контроля Учреждения, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в детском саду.

1.4. Положение принимается на Общем собрании работников, согласовывается с профсоюзным комитетом (при наличии) и вводится в действие на основании приказа заведующего Учреждением.

1.5. Срок полномочий комиссии — 1 год.

II. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав

2.1. Бракеражная комиссия избирается на Общем собрании работников Учреждения. Состав комиссии и сроки её полномочий утверждаются приказом заведующего Учреждения на начало учебного года.

2.2. Бракеражная комиссия состоит не менее чем из 3 человек. Действия комиссии считаются правомерными при участии не менее 3 членов комиссии.

2.3. В состав комиссии могут входить:

- заведующий Учреждением (председатель комиссии) или лицо, его замещающее (заместитель заведующего, старший воспитатель);
- медицинский работник;
- работник, ответственный за питание (кладовщик);
- педагогические работники;

- повар;
- член профсоюзного комитета Учреждения (при наличии);
- представитель родительской общественности Учреждения.

2.4. В необходимых случаях в состав комиссии могут быть включены другие работники Учреждения и приглашённые специалисты.

2.5. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом Учреждения.

2.6. Члены комиссии работают на добровольной основе.

III. Основные задачи и функции комиссии

3.1. В задачи бракеражной комиссии входит:

- контроль за качеством приготовления блюд;
- контроль за качеством доставляемых продуктов питания;
- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в детском саду;
- предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний;
- обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке;
- контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

3.2. К основным функциям комиссии относятся:

- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверка складских и других помещений на пригодность для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;
- контроль организации работы на пищеблоке;
- наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- отслеживание правильности составления меню-раскладок;
- присутствие при закладке основных продуктов, проверка выхода блюд;
- проверка соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- проверка соответствия объёмов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству воспитанников;
- проведение органолептической оценки готовой пищи (определение внешнего вида, цвета, запаха, вкуса, консистенции, готовности и доброкачественности);
- контроль за отбором и хранением суточной пробы;
- контроль за соблюдением питьевого режима;
- ведение журналов бракеража готовой пищевой продукции и бракеража скоропортящейся пищевой продукции;

- контроль за выполнением норм питания и витаминизацией пищи.

3.3. Комиссия периодически, но не реже одного раза в месяц, осуществляет контроль за закладкой основных продуктов и выходом готовых блюд. Результаты проверки отмечаются в журнале контроля за закладкой основных продуктов и заверяются личными подписями членов комиссии.

3.4. Комиссия осуществляет контроль над процессом приёма пищи детьми: создание благоприятной атмосферы, оценка качества приготовления блюда (количество оставшейся несъеденной пищи, причины).

IV. Содержание и формы работы комиссии

4.1. Комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с меню-требованием (меню-раскладкой).

4.2. В меню-требовании должны быть проставлены: дата, количество детей, работников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи медицинского работника, кладовщика, повара.

4.3. Бракеражную пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно тщательно перемешав пищу в котле.

4.4. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют блюда, вкус и запах которых выражены отчётливее. Сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

4.5. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой пищевой продукции (рекомендуемые образцы приведены в приложениях № 4 и № 5 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26). Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплён печатью. Журнал может вестись в электронном виде с последующей распечаткой и подшивкой.

4.6. Органолептическая оценка даётся на каждое блюдо отдельно: температура, внешний вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность.

4.7. Оценка «отлично» — блюдо соответствует по вкусу, цвету, запаху, внешнему виду и консистенции утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

4.8. Оценка «хорошо» — в технологии приготовления допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств; внешний вид блюда соответствует требованиям.

4.9. Оценка «удовлетворительно» — допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

4.1. Оценка «неудовлетворительно» (брак) — блюдо имеет посторонний вкус и запах, резко пересолено, резко кислое, горькое, недоваренное, недожаренное, подгорелое, утратило форму, имеет несвойственную консистенцию. Такое блюдо к раздаче не

допускается. Комиссия ставит подписи напротив оценки под записью «К раздаче не допускаю».

4.11. Оценка качества блюд заносится в журнал до начала реализации. Выдача готовой пищи производится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале. В журнале отмечается результат пробы каждого блюда отдельно, а не рациона в целом.

4.12. Оценка качества блюд «удовлетворительно» и «неудовлетворительно» обсуждается на совещании при заведующем. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд, привлекаются к ответственности.

4.13. Комиссия проверяет наличие и правильность хранения суточной пробы. Суточная проба отбирается от каждой партии приготовленной пищевой продукции в специально выделенные обеззараженные и промаркированные плотно закрывающиеся ёмкости — отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные кулинарные изделия оставляются поштучно, целиком (в объёме одной порции). Суточные пробы хранятся не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведённом холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

4.14. Комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объём первых блюд устанавливают путём деления ёмкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котёл, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций.

4.15. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путём взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций, которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

4.16. Для проведения бракеража на пищеблоке необходимо иметь: весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне, линейку.

4.17. Готовые блюда, требующие разогревания перед употреблением, могут находиться на раздаче не более 3 часов с момента изготовления. Готовая пища реализуется не позднее 2 часов с момента изготовления.

4.18. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

4.19. Основными формами работы комиссии являются:

- ежедневный бракераж готовой продукции;
- контроль, осуществляемый руководителем Учреждения и членами комиссии согласно плану производственного контроля;
- совещания, которые проводятся не реже 1 раза в квартал;

- оперативные проверки с целью установления фактов и проверки сведений о нарушениях.

4.2. Примерный перечень вопросов, подлежащих контролю:

- оценка органолептических свойств приготовленной пищи;
- предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке;
- контроль за организацией сбалансированного безопасного питания;
- контроль за хранением и реализацией пищевых продуктов;
- контроль за качеством поступающих продуктов и наличием сопроводительных документов;
- контроль за качеством готовых блюд и соблюдением объёма порций;
- контроль за выполнением норм питания и витаминизацией;
- контроль за соблюдением питьевого режима;
- контроль за закладкой основных продуктов питания;
- контроль за отбором суточной пробы.

V. Права, обязанности и ответственность комиссии

5.1. Комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в детском саду;
- контролировать выполнение принятых решений;
- направлять при необходимости продукцию на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию;
- составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание невостребованных порций, недоброкачественных продуктов;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в Учреждении;
- ходатайствовать перед администрацией о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания.

5.2. Комиссия обязана:

- контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверять складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения;
- контролировать организацию работы на пищеблоке;
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следить за правильностью составления меню;

- присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;
- осуществлять контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников;
- проводить органолептическую оценку готовой пищи;
- проверять соответствие объёмов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству воспитанников;
- проводить просветительскую работу с педагогами и родителями воспитанников.

5.3. Комиссия несёт ответственность за:

- объективность и достоверность результатов бракеража;
- своевременное внесение записей в журналы бракеража;
- соблюдение норм и правил при проведении органолептической оценки.

VI. Документация комиссии

6.1. Комиссия ведёт следующие журналы и документы:

- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (по форме приложений № 4, № 5 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26);
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Журнал контроля за закладкой основных продуктов;
- Гигиенический журнал (осмотр сотрудников на гнойничковые заболевания);
- Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования;
- Акты на списание невостребованных порций и недоброкачественных продуктов.

6.2. Все журналы должны быть прошнурованы, пронумерованы и скреплены печатью Учреждения.

6.3. Журналы могут вестись на бумажном и (или) электронном носителях. При ведении в электронном виде — по окончании каждого месяца листы распечатываются, прошнуровываются, пронумеровываются и скрепляются печатью.

6.4. Заседания комиссии оформляются протоколами. Нумерация протоколов ведётся с начала учебного года.

VII. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента его утверждения приказом заведующего Учреждения.

7.2. Изменения и дополнения вносятся в настоящее Положение по решению Общего собрания работников Учреждения и утверждаются приказом заведующего.

7.3. Положение действует до его отмены или замены новым.