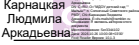


**Муниципальное дошкольное образовательное учреждение детский сад «Малыш»
п. Солнечный Советского района Республики Марий Эл**

СОГЛАСОВАНО

общим собранием трудового коллектива
МДОУ детский сад «Малыш»
п. Солнечный
Протокол № 1 от 31.08. 2026г

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МДОУ детский сад
«Малыш» п. Солнечный
 /Л.А. Карнацкая/
Введено в действие приказом
№ 20 от 01.09.2026г

**ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
МДОУ ДЕТСКИЙ САД «МАЛЫШ» П, СОЛНЕЧНЫЙ**

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии МДОУ детский сад «Малыш» п. Солнечный (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 года № 19 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (редакция от 01.01.2022 г.), другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.
- 1.2. Положение определяет цели, задачи и функции бракеражной комиссии, регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.
- 1.3. Бракеражная комиссия (далее - Комиссия) создана в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания детей, контроля качества доставляемых продуктов, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в учреждении.
- 1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами, данным Положением.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.

- 2.1. Состав Комиссии утверждается приказом заведующего МДОУ на начало учебного года. Срок полномочий Комиссии - 1 год.
- 2.2. Комиссия состоит не менее чем из 3-х человек. В состав Комиссии могут входить:
- ✓ представители администрации (заведующий учреждением,) (председатель комиссии);
 - ✓ педагогические сотрудники;
 - ✓ специалисты;
 - ✓ кладовщик (завхоз);
 - ✓ члены профсоюзного комитета образовательного учреждения (при наличии профсоюзной организации).
- В необходимых случаях в состав комиссии могут быть включены другие работники учреждения, приглашенные специалисты.

3. Основные задачи деятельности комиссии

- ✓ Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
- ✓ Контроль за полнотой закладки продуктов в котел.
- ✓ Предотвращение пищевых отравлений.
- ✓ Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- ✓ Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- ✓ Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
- ✓ Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

4. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- ✓ выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания воспитанников, контролировать выполнение принятых решений;
- ✓ давать рекомендации, направленные на улучшение питания в МДОУ;
- ✓ ходатайствовать перед администрацией МДОУ о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в МДОУ.

4.2. Обязанности членов бракеражной комиссии:

- ✓ контролируют организацию работы на пищеблоке;
- ✓ следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- ✓ осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- ✓ следят за правильностью составления меню;
- ✓ проверяют выход готовых блюд, соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников; – проводят органолептическую оценку готовой пищи;

4.3. Члены бракеражной комиссии несут ответственность:

- ✓ за выполнение закрепленных за ним полномочий;
- ✓ за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим положением, и в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

4.4. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5. Регламент работы бракеражной комиссии

Комиссия 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, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи медицинской сестры (при наличии), завхоза, повара.

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 дегустируются те блюда, запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой пищевой продукции. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность) согласно **методике органолептической оценки пищи**.

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.

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

Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим 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 комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

Блюдо не может быть выдано без снятия пробы.

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.

Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», неудовлетворительно», данная комиссией обсуждается на совещании при заведующем.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной, дисциплинарной и др. ответственности.

Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

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 вычислений фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

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 для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую 1 порцию блюда).

Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний, комиссия вправе приостановить выдачу готовой продукции на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается на Общем собрании работников образовательного учреждения и утверждается приказом заведующего.

6.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

6.3. Данное Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.6.1. настоящего Положения.

6.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

6.5. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

6.6. Администрация МДОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами