

СОГЛАСОВАНО  
на Общем собрании  
МАДОУ «ДС № 15 «Солнышко»  
протокол от 10.12.2020 г. № 15



УТВЕРЖДЕНО  
приказом заведующей  
МАДОУ «ДС № 15 «Солнышко»  
от 11.01.2021 г. № 25

## **Положение о бракеражной комиссии в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 15 «Солнышко» муниципального образования Староминский район**

### **1. Общие положения**

1.1. Положение о бракеражной комиссии в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 15 «Солнышко» муниципального образования Староминский район (далее - Положение) создано основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управлением образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом ДООУ, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДООУ.

1.2. Положение призвано регулировать деятельность бракеражной комиссии муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детского сада № 15 «Солнышко» муниципального образования Староминский район (далее – бракеражная комиссия).

1.3. Срок действия настоящего Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

1.4. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией ДООУ.

### **2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав**

2.1. Бракеражная комиссия создается Общим собранием ДООУ. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующей ДООУ.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3-4 членов. В состав комиссии входят: заведующая ДООУ, медсестра, заведующий хозяйством, работник пищеблока (шеф-повар, повар).

### **3. Полномочия комиссии**

Бракеражная комиссия:

- 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;

- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- 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;
- принимает участие в списании невостребованных порций, в связи с отсутствием детей, в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд;
- участвует в уменьшении выхода блюд в связи с приходом в ДОУ боольшого количества детей;
- составляет соответствующие акты по результатам выполненной работы.

3.4. Бракеражная комиссия производит снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно бракеражная комиссия должна ознакомиться с меню-требованием, утвержденным заведующей ДОУ. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус, а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

3.5. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (далее - Журнал).

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: храниться у ответственного по питанию.

Журнал может вестись в электронном виде, распечатываться, подшиваться в папку, по окончанию каждого месяца листы прошнуровываются, пронумеровываются и скрепляются печатью.

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

3.7. 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.

3.8. 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.

3.9. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств.

3.10. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный 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 запись «К раздаче не допускаю». Блюдо не может быть выдано без снятия пробы.

3.11. 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.

3.12. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при заведующей.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной, материальной ответственности либо освобождаются от занимаемой должности.

3.13. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточной пробы.

3.14. 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.

3.15. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распространения 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.

#### **4. Права бракеражной комиссии**

4.1. Бракеражная комиссия дошкольной образовательной организации имеет право:

- требовать у заведующей ДОО содействия в деятельности бракеражной комиссии;
- требовать выполнения и принятия мер к устранению нарушений и замечаний, выявленных бракеражной комиссией.

#### **5. Ответственность бракеражной комиссии**

5.1. Бракеражная комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ней полномочий;
- соответствие принимаемых решений законодательству РФ, нормативно-правовым актам.