

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «СВЕТЛЯЧОК» СЕЛА СИЗОВКА САКСКОГО РАЙОНА  
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**Утверждаю:**

**Заведующий МБДОУ  
«Светлячок» с. Сизовка  
\_\_\_\_\_ / Н.И. Чивильдеева  
Приказ № 21 от «11» января 2021 г.**

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о бракеражной комиссии муниципального бюджетного дошкольного  
образовательного учреждения «Светлячок» села Сизовка Сакского  
района Республики Крым**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии в МБДОУ «Светлячок» с. Сизовка (далее – МБДОУ) разработано в соответствии с:

- Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года N 28 «Об утверждении санитарных правил СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,
- Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года
- Уставом МБДОУ.

1.2. Положение призвано регулировать деятельность бракеражной комиссии (далее - Комиссия), созданной в МБДОУ.

1.3. Комиссия создается с целью осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания детей, контроля качества доставляемых продуктов, соблюдения технологии приготовления пищи, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

1.4. В своей деятельности Комиссия руководствуется сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, настоящим положением и другими нормативно-правовыми актами по вопросам организации питания детей.

1.5. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией МБДОУ. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе. Администрация

МБДОУ при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

## **2. Порядок создания Комиссии, ее состав.**

2.1. Состав Комиссии, сроки её полномочий утверждаются приказом заведующего МБДОУ о создании бракеражной комиссии. Срок полномочий комиссии - 1 год.

2.2. Комиссия состоит из не менее 3 человек. В ее состав могут входить:

- заведующий МБДОУ;
- заведующий хозяйством;
- педагогические сотрудники;
- медицинская сестра;
- повара;
- член профсоюзного комитета МБДОУ;
- представитель родительской общественности МБДОУ.

## **3. Основные задачи деятельности комиссии**

3.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

3.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.

3.3. Предотвращение пищевых отравлений.

3.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

3.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

3.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.

3.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

## **4. Основные функции комиссии**

4.1. Комиссия Учреждения:

- 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;
- 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;
- участвует в увеличении выхода блюд, в связи с приходом в Учреждение меньшего количества детей;
- участвует в уменьшении выхода блюд в связи с приходом в Учреждение большего количества детей;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

## **5. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии**

### **5.1. Комиссия имеет право:**

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

### **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 продуктов;
- 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 в основных пищевых веществах;
- проводить органолептическую оценку готовой пищи;
- проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;
- проводить просветительскую работу с педагогами и родителями воспитанников.

### **5.3. Комиссия несет ответственность:**

- за выполнение закрепленных за ней полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ;
- за достоверность излагаемых фактов в бракеражном журнале готовой продукции, в журнале контроля над закладкой основных продуктов, в актах на списание неостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия детей.

## **6. Содержание и формы работы комиссии**

6.1. 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 медсестры, кладовщика, 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 дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

6.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медсестры. Журнал может вестись в электронном виде, распечатываться, подшиваться в папку, по окончании каждого месяца листы прошнуровываются, пронумеровываются и скрепляются печатью.

6.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность). Оценка качества блюд и кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. Выдача готовой пищи производится только после снятия пробы. Результат проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. Комиссия ставит свои подписи напротив записи «Разрешаю».

6.4. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

6.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «Разрешаю», «Не разрешаю», данная комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при заведующем. Сотрудники, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной, материальной ответственности либо освобождаются от занимаемой должности.

6.10. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

6.11. 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.

6.12. 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.

6.13. Администрация МБДОУ обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры по устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.