

ПОЛОЖЕНИЕ  
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ  
МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО  
ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО  
УЧРЕЖДЕНИЯ ДЕТСКОГО САДА № 18 «МИШУТКА»

**1. Общие положения.**

- 1.1. Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.
- 1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, Сборниками технических нормативов (сборниками рецептур), технико-технологическими картами, ГОСТами, техническими условиями.

**2. Основные задачи.**

- 2.1. Оценка органолептических показателей приготовленной продукции.
- 2.2. Контроль за полнотой вложения продуктов при изготовлении продукции.
- 2.3. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления продукции.
- 2.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
- 2.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного (здорового) питания.

**3. Содержание и формы работы.**

- 3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно проводит органолептическую оценку продукции за 30 минут до начала раздачи готовой продукции.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование продукции, выход порции, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи медицинского работника БУ СГКП № 4, кладовщика, шеф-повара (повара детского питания).

Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав 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 дегустируют в последнюю очередь.

3.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в специальный «Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой продукции».

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится в медицинском блоке.

3.3. Органолептическая оценка дается каждому виду продукции отдельно (оцениваются температура, внешний вид, запах, вкус, консистенция, а также готовность и доброкачественность), в соответствии с требованиями ГОСТ Р 53104-2008.

3.4. Оценка «отлично» дается продукции, которая по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции соответствует утвержденной рецептуре и другим установленным требованиям.

3.5. Оценка «хорошо» дается продукции в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные отклонения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

3.6. Оценка «удовлетворительно» дается продукции в том случае, если в технологии ее приготовления были допущены незначительные отклонения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

3.7. Оценка «неудовлетворительно» дается продукции, имеющей следующие недостатки: посторонние, не свойственные продукции вкус и запах, изделия резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недозапечённые, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие продукцию.

Такая продукция (блюдо) не допускается к раздаче. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускается».

3.8. Оценка качества продукции заносится в журнал установленной формы и заверяется подписями всех членов бракеражной комиссии.

3.9. Оценка качества продукции «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании в присутствии заведующего.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении продукции, привлекаются к материальной и другой ответственности.

3.10. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю продукцию в посуде, содержащей готовую продукцию, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объем готовой продукции слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при выдаче в групповую посуду.

3.12. 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 (допускается отклонение  $+ / - 3\%$  от нормы выхода).

Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, ложки, вилки, ножи, тарелки с указанием массы на обратной стороне (вмещающие как 1 порцию, так и 10 порций), линейку.

#### **4. Управление и структура.**

4.1. Бракеражную комиссию возглавляет ответственное лицо, назначенное по приказу заведующего МБДОУ.

4.2. В состав бракеражной комиссии входят:

- специалисты, назначенные по приказу заведующим МБДОУ<sup>1</sup>

#### **5. Заключительные положения.**

5.1. Срок действия настоящего Положение: до принятия нового.

---

<sup>1</sup> Шеф-повар (повар) не может быть членом бракеражной комиссии, так как он будет оценивать качество приготовленных им блюд

ПРИЛОЖЕНИЕ 5  
к приказу от «10» июля 2024г №ДС18-11-358/4  
УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий  
А.А. Нухова

ПЛАН  
РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ  
НА 2024 - 2025 УЧЕБНЫЙ ГОД

Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
Проведение организационных мероприятий	сентябрь, январь, май	Председатель комиссии
Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии кладовщика
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1-2 раза в неделю	Члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Член комиссии (медицинский работник, председатель)
Разъяснительная работа с педагогами	Ежеквартально	Члены комиссии (медицинский работник, председатель)
Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
Отчет на административном совете ДОУ о проделанной работе комиссии	Декабрь, май	Члены комиссии (медицинский работник, председатель)

