

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 288 комбинированного вида»  
Кировского района г. Казани

ПРИНЯТО  
Педагогическим советом  
МАДОУ «Детский сад № 228  
Протокол № 5 от 30.05 2025 г.



УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий МАДОУ № 228  
*А.В. Шарипова* А.В. Шарипова  
Приказ № 87 от 16.05 2025 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ  
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

Муниципального автономного дошкольного  
образовательного учреждения  
«Детский сад № 228 комбинированного вида»  
Кировского района г.Казани

## 1. Общие положения

1.1. Настоящее «Положение о бракеражной комиссии МАДОУ «Детский сад № 228 комбинированного вида» Приволжского района г.Казани» (далее – Положение) является локальным нормативным актом, разработано для муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 228 комбинированного вида» Приволжского района г.Казани» (далее – ДОУ) в соответствии с:

- Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- постановлением от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- «Методическими рекомендациями по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации МР 2.4.0242-21 от 17.05.2021;
- «Методическими рекомендациями к организации общественного питания населения», утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации МР 2.3.6.0233-21 от 02.03.2021;
- ГОСТ 319860-2012 Метод органолептической оценки продукции общественного питания;
- Уставом ДОУ и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации и регламентирует содержание и порядок работы бракеражной комиссии в ДОУ.

1.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления детского сада в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в детском саду создаётся и действует бракеражная комиссия.

1.3. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии непосредственно из емкостей, в которых пища готовится. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции», только затем разрешается выдача готовой пищи. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с продажи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

1.4. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у повара. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, повара, готовящие продукцию. Ответственность за ведение Журнала бракеража готовой кулинарной продукции несет старшая медицинская сестра ДОУ.

1.5. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом ДОУ.

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

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием (конференцией) работников детского сада. Состав комиссии, сроки её полномочий утверждаются приказом заведующего ДООУ.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3-4 членов. В состав комиссии входят:

- представитель администрации детского сада,
- старшая медицинская сестра,
- член профсоюзного комитета,

## **3. Содержание и формы работы**

3.1. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

3.2. 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.

3.3. 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).

3.4. 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.

3.5. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

3.6. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню - требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим детским садом, должны стоять подписи работников пищеблока и старшей медицинской сестры.

3.7. 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.

3.8. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции.

## **4. Бракераж готовой продукции**

4.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж готовой продукции проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

4.2. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производят члены бракеражной комиссии.

4.3. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала её реализации. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию

4.4. За качество готовой продукции несут санитарную ответственность старшая медицинская сестра, шеф-повар, повар, кладовщик, отвечающий за выдачу продуктов.

4.5. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям (приложение №1): вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям - «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

Оценка «отлично» ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка «хорошо» ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведён до нужного цвета и др.).

Оценка «удовлетворительно» ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.

Оценка «неудовлетворительно» (брак) дается 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, порочащие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю». Оценка «неудовлетворительно», данная членами бракеражной комиссии, обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, акт доводится до руководства детским садом, осуществляющего организацию горячего питания.

4.6. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

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

4.8. Для определения правильности всех штучных готовых кулинарных изделий и полу-фабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

## **5. Права бракеражной комиссии**

Бракеражная комиссия имеет право:

- 5.1. В любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- 5.2. Контролировать наличие маркировки на посуде;
- 5.3. Проверять выход продукции;
- 5.4. Контролировать наличие суточной пробы;
- 5.5. Проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- 5.6. Проверять качество поступающей продукции;
- 5.7. Контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- 5.8. Проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- 5.9. Вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

## **6. Осуществление контроля за работой бракеражной комиссии**

6.1. Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет заведующий ДООУ.

6.2. В случае невозможности решения спорных вопросов между членами комиссии, работниками пищеблока и другими лицами, заведующий ДООУ приказом создает комиссию по урегулированию споров.

## **7. Заключительные положения**

7.1. Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся Общим собранием работников (конференцией) и принимаются на его заседании.

7.2. Срок данного положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.