

Регистрационный №

Рассмотрено и принято  
общим собранием коллектива  
«Детский сад №26».  
Протокол № 2 от 15.08.2021г.

«Утверждаю»  
Заведующий МБДОУ «Детский сад №26».

Ильина Л.Н.

Приказ № \_\_\_\_\_ от 15.09.2021 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ  
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ ПО ПИТАНИЮ**

Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения  
«Детский сад №26 комбинированного вида» «АБВГ Дейка»  
Чистопольского муниципального района Республики Татарстан

## **I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

- 1.1. Положение о бракеражной комиссии по питанию (далее-комиссия) Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №26 комбинированного вида» «АБВГДейка» Чистопольского муниципального района Республики Татарстан (далее – Учреждение) разработано в соответствии с Уставом, в целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.
- 1.2 Комиссия в своей деятельности руководствуется Санитарно – эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно –эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; Методическими рекомендациями МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения». Санитарно – эпидемиологическими правилами 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (КОВИД -19)»; «Программой административного, производственного и общественного контроля по изготовлению и реализации продукции, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами,
- 1.3 Комиссия работает в тесном контакте с общим собранием коллектива.
- 1.4 Состав комиссии, сроки её полномочий утверждаются приказом заведующего. Комиссия состоит из 3-5 членов. В состав комиссии входят: заведующий (председатель комиссии), старшая медицинская сестра, повар, кладовщик, заведующий хозяйством.
- 1.5 Представители комиссии отчитываются о проделанной работе не реже одного раза в год на общем собрании трудового коллектива.
- 1.6 Члены комиссии выполняют свои обязанности на общественных началах, как правило, без освобождения от основной работы.
- 1.7 Положение вступает в силу с момента издания приказа об утверждении положения и действует до внесения изменения.
- 1.8 Положение считается пролонгированным на следующий период, если нет дополнений и изменений.

## **II. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ**

На комиссию возлагаются следующие основные задачи:

- 2.1. Анализ существующего состояния организации питания в Учреждении и подготовка соответствующих предложений в пределах своей компетенции по решению проблем, связанных с организацией питания.
- 2.1. Информирование сотрудников о состоянии условий и организации питания в учреждении

## **III. ФУНКЦИИ**

- 3.1. Выполняет функции, отнесенные к ее компетенции, в соответствии с приказом.
  - осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
  - проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил и условий их хранения;
  - следит ежедневно за правильностью составления меню-раскладок
  - контролирует организацию работы на пищеблоке;
  - осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
  - проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей и основных пищевых веществах;
  - следит и контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
  - контролирует полноту вложения продуктов в котел, проверяют выход блюд;

- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определение ее цвета и запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему реализованных порций и количеству детей.
- предотвращает пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания

#### IV. СОДЕРЖАНИЕ И ФОРМЫ РАБОТЫ

- 4.1. Члены комиссия ежедневно присутствуют на снятие суточной пробы за 10 -30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно члены комиссии должны ознакомиться с меню-раскладкой: в нем должна быть проставлена дата, количество детей, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи старшей медсестры. Суточную 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. Результаты суточной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приемки «Бракераж готовой кулинарной продукции». Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у старшей медсестры.
- 4.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно ( внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).
- 4.4. 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.
- 4.5. 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.
- 4.6. 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).
- 4.7. 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».
- 4.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии.
- 4.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на административном совещании. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.
- 4.10. Комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.
- 4.11. 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.
- 4.12. 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, две ложки, вилку, нож.

## V. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

Комиссия отвечает за:

- 5.1. Осуществление контроля за реализацией плана по организации питания
- 5.2. Принятие решений по рассматриваемым вопросам

## VI. ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ

- 6.1. Комиссия взаимодействует и подотчетна общему собранию коллектива.

## VII. КОНТРОЛЬ

- 7.1. Контроль за деятельностью комиссии осуществляется соответствующими органами по законодательству.

## VIII. ДЕЛОПРОИЗВОДСТВО

- 8.1. Результаты проверки выхода блюд, их качество отражаются в бракеражном журнале, где фиксируются замечания и нарушения. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
- 8.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал и оформляются соответствующие акты.
- 8.3. Комиссия по формированию и использованию премиального фонда Учреждения при премировании сотрудников вправе учитывать критерии оценки в организации питания.
- 8.4. Администрация Учреждения должна содействовать деятельности комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.
- 8.5. Акты проверок хранятся в Учреждении.
- 8.6. Ответственность за делопроизводство в комиссии возлагается на старшую медсестру.
- 8.7. Программой внутреннего мониторинга качества образования.

Члены бракеражной комиссии:

- осуществляют контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяют на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;
- контролируют организацию работы на пищеблоке;
- осуществляют контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовленной пищи;
- проверяют соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствуют при закладке продуктов, проверяют выход готовых блюд и кулинарных изделий;
- проверяют соответствие объемов приготовленных готовых блюд по объему разовых порций и количеству детей.

Выдача готовой пищи воспитанникам производится только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и записи полученных результатов в бракеражном журнале. При этом, оценка дается каждому приготовленному блюду и вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню – раскладки.

Пронумеровано,  
прошнуровано и скреплено  
печатью 3 страниц

Заведующий И.И. Ильина

