

Принято  
Общим собранием трудового  
коллектива МБДОУ ДСКВ № 3  
пос. Комсомолец МО Ейский район  
Протокол № 1 от 11.01.2021 г.

Утверждено  
Заведующий МБДОУ ДСКВ № 3  
пос. Комсомолец МО Ейский  
район

Н.И.Швыдченко  
Приказ № 14 - ПД от 11.01.2021 г.

**Положение о бракеражной комиссии муниципального  
бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского  
сада комбинированного вида № 3 поселка Комсомолец  
муниципального образования Ейский район**

**1. Общие положения**

1.1. В соответствии с Уставом МБДОУ ДСКВ № 3 пос. Комсомолец МО Ейский район (далее – ДОО) в целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОО создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими нормами санитарного законодательства, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, методическими рекомендациями по организации претензионной работы, требованиями контракта на оказание услуги по обеспечению питанием воспитанников ДОО, настоящим Положением.

1.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией ДОО.

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

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием ДОО. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего ДОО.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3 или более членов. В состав комиссии входят:

- медицинская сестра по диетическому питанию (председатель комиссии);
- представители образовательной организации (сотрудники ДОО).

### **Задачи комиссии**

Бракеражная комиссия выполняет следующие задачи и осуществляет контроль:

- за качеством поступающих на склад продуктов питания;
- за условиями перевозки и хранения продуктов питания;
- за закладкой пищевых продуктов в котел для приготовления пищи;
- следит за соблюдением технологии приготовления пищи;
- следит за качеством готовых блюд;
- осуществляет контроль сроков реализации готовых блюд;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- дает 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;
- следит за санитарным состоянием помещений пищеблока;
- следит за ведением документации пищеблока.

## **4. Оценка организации питания в ДОО**

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений,

замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

## **5. Содержание и формы работы бракеражной комиссии**

5.1. Ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 15–30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно знакомится с меню: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи медицинской сестры по диетическому питанию, заведующего хозяйством, повара.

5.2. При расхождении количества порций в заявке на организацию питания воспитанников с фактически присутствующим количеством детей составляется акт на корректировку объема блюд.

5.3. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженные запах и вкус (супы и т. п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

5.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции. Журнал хранится у медицинской сестры по диетическому питанию.

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

5.6. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям,

которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции требованиям нормативных и технических документов.

5.7. 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.

5.8. 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).

5.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

## **6. Заключительные положения**

6.1. Администрация учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

6.2. При изменении состава бракеражной комиссии и ее председателя соответствующие документы передаются новому составу комиссии по акту приема-передачи документов.

