

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 6  
«ВАСИЛЕК»  
(МБДОУ № 6 «ВАСИЛЕК»)**

ПРИНЯТО:  
на заседании  
общего собрания работников Учреждения  
Протокол от 15.04.2021 № 6

УТВЕРЖДЕНО  
Заведующий МБДОУ №6 «Василек»

**Подписано электронной подписью**  
Сертификат:  
052897F9349ABBE7122094B1BCF2B96F  
Владелец:  
Кушникова Вера Валерьевна  
Действителен: 16.11.2020 с по 16.02.2022  
В.В. Кушникова  
Приказ от «29» 04 2021 г.  
№ДС6-11-90/1

СОГЛАСОВАНО:  
на заседании Управляющего совета  
Протокол от 14.04.2021 №4

**ПОЛОЖЕНИЕ  
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ  
МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО  
УЧРЕЖДЕНИЯ ДЕТСКОГО САДА № 6 «ВАСИЛЕК»**

**1. Общие положения**

1.1. В целях осуществления контроля за организацией питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в детском саду создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией, профсоюзным комитетом, Управляющим советом образовательного учреждения, а также со специалистами МКУ «Управление дошкольными образовательными учреждениями».

**2. Порядок создания бракеражной комиссии**

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием трудового коллектива образовательного учреждения. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора.

**3. Состав бракеражной комиссии**

3.1. Бракеражная комиссия состоит из 3 человек.

3.2. В состав комиссии входят:

3.2.1. Заведующий (председатель комиссии).

3.2.2. Медицинская сестра.

3.3.3. Шеф-повар.

**4. Полномочия бракеражной комиссии**

4.1. Бракеражная комиссия:

4.1.1. Осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.

4.1.2. Проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения.

4.1.3. Ежедневно следит за правильностью составления меню.

4.1.4. Контролирует организацию работы на пищеблоке.

4.1.5. Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи.

4.1.6. Проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах.

4.1.7. Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

4.1.8. Периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд.

4.1.9. Проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.

4.1.10. Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

4.1.11. В последний четверг каждого месяца осуществляет плановый контроль за организацией работы пищеблока в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Данные контроля отражаются в справке.

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

5.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой продукции. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи медицинской сестры, кладовщика, шеф-повара (повара детского питания). Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный вкус (супы и т.д.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражен отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

5.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью. Хранится на пищеблоке.

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

5.4. 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 требованиям.

5.5. 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.

5.6. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

5.7. 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, бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

5.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий, решение о выдаче готовой продукции заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

5.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией, обсуждается на совещании при

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

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

5.11. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции на каждого ребенка. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления 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.

5.12. 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, емкость для ополаскивания кипятком приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как одну порцию, так и десять порций), линейку.