

Приложение к приказу  
от 28.12.2018 № 247

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 37  
«КОЛОКОЛЬЧИК»  
(МБДОУ № 37 «Колокольчик»)



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ № 37  
«Колокольчик»

И.Г.Соколова

28 12 2018 г.

СОГЛАСОВАНО

Протокол Управляющего совета  
от « 28 » 12 2018 г.

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания профсоюзного  
комитета от « 28 » 12 2018 г.

ПОЛОЖЕНИЕ  
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ  
МБДОУ №37 «КОЛОКОЛЬЧИК»

Рег. № 451

## 1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение о бракеражной комиссии (далее – положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"; Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных организаций СанПиН 2.4.1.3049-13, утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 №26, разделом XIV (далее - СанПиН 2.4.1.3049-13), Уставом МБДОУ №37 «Колокольчик» (далее – Учреждение).

1.2. Бракеражная комиссия (далее – комиссия) создается и действует в целях осуществления контроля организации питания воспитанников, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении.

1.3. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией, профсоюзным комитетом и Управляющим советом Учреждения.

1.4. Изменения и дополнения к положению оформляются в виде приложений (и/или в новой редакции) и вводятся в действие на основании приказа заведующего Учреждения.

1.5. Деятельность комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующим Учреждения.

## 2. Порядок создания комиссии и ее состава

2.1. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего Учреждением.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 5 человек. В состав комиссии входят: от администрации Учреждения – заведующий или его заместитель (председатель комиссии), медицинский работник (медсестра), работник пищеблока (шеф-повар,

повар детского питания).

2.2.1. При необходимости в состав комиссии могут быть включены другие работники Учреждения, члены профсоюзного комитета Учреждения, Управляющего совета, приглашённые специалисты, эксперты, а также специалисты муниципального казенного учреждения «Управление дошкольными образовательными учреждениями».

### 3. Полномочия комиссии

#### 3.1. Бракеражная комиссия:

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

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

3.1.3. Ежедневно следит за правильностью составления меню;

3.1.4. Контролирует организацию работы на пищеблоке;

3.1.5. Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи, проводит органолептическую оценку готовой пищи - определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;

3.1.6. Проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах и соблюдение норм питания;

3.1.7. Контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;

3.1.8. Периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

3.1.9. Периодически присутствует при раздаче пищи в группах с целью определения уровня качества организации процесса питания в соответствии с возрастными особенностями детей;

3.1.10. Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;

3.1.11. Проводят просветительскую работу с педагогами и родителями воспитанников.

3.2. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

### 4. Оценка качества блюд

4.1. Все блюда и кулинарные изделия, приготовляемые на пищеблоке Учреждения, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Пробу снимают непосредственно из емкости, в которой пища была приготовлена.

4.2. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню-раскладке. Для определения правильности веса приготовленных изделий одновременно взвешивается 5-10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие штучные изделия – путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

4.3. За качество пищи несут ответственность: шеф-повар, повара детского

питания, изготавливающие продукцию.

4.4. Бракеражная комиссия ежедневно подходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой продукции. Предварительно члены комиссии должны ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, суточная проба, полное наименование блюд, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим.

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 блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

4.5. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий проводится по органолептическим показателям: запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям: отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно (брак).

4.5.1. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по запаху, внешнему виду, цвету, консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям.

4.5.2. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и т. д.).

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

4.5.4. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный запах и вкус, резко пересоленные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию, неполновесные или другие признаки, порочащие блюдо или изделие.

4.5.5. Продукция, выпускаемая промышленностью (соки, напитки, сырки, йогурты и другие) оценивается как «доброкачественная» или «недоброкачественная».

4.6. Разрешение к реализации дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

4.6.1. Разрешение к реализации не 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».

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

4.8. 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 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.

4.9. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и др) 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).

## 5. Требования к оформлению документации

5.1. Результаты текущих проверок комиссии отражаются в журналах: «Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов», «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции».

5.2. Информация о выявленных членами комиссии нарушениях фиксируется в актах проверок.

## 6. Заключительные положения

6.1. Члены комиссии работают на добровольной основе.

6.2. Администрация Учреждения при установлении стимулирующих надбавок к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать работу членов комиссии.

6.3. Администрация Учреждения обязана содействовать деятельности комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.