

ПРИНЯТО:  
На Общем собрании  
трудового коллектива  
МБДОУ ЦРР «Д/С№243»  
«12» января 2024г.  
Протокол №1

СОГЛАСОВАНО:  
Председатель профсоюзного  
комитета МБДОУ ЦРР  
«Д/С№243»  
«12» января 2024г.  
Т.В.Борщ

УТВЕРЖДЕНО:  
Приказом заведующего  
МБДОУ ЦРР «Д/С№243»  
№ 01-10/42  
от «15» января 2024г.  
Н.Е.Еремина



## ПОЛОЖЕНИЕ

### о бракеражной комиссии

в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении  
центр развития ребенка «Детский сад №243»  
(МБДОУ ЦРР «Д/С №243»)

## I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии в МБДОУ ЦРР «Д/С№243» (Далее – Положение) разработано в соответствии с санитарно - эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4. 3590-20 Санитарно - эпидемиологические " требования к организации общественного питания населения", Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 « Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г « О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.2. В целях осуществления контроля организации питания детей, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздачи пищи в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении центр развития ребенка «Детский сад №243» (Далее- Учреждение) создается и действует бракеражная комиссия (далее - Комиссия).

1.3. Учреждение имеет «Журнал бракеража готовой пищевой продукции»; «Журнал бракеража готовой пищевой продукции» должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью Учреждения.

1.4. Комиссия создается Общим собранием трудового коллектива Учреждения. Состав Комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего Учреждения на начало учебного года. Срок полномочий комиссии - 1 год.

1.5. Комиссия состоит из не менее 3 человек. В состав Комиссии могут входить:

- представитель администрации: заведующий Учреждения (председатель комиссии);
- сотрудники Учреждения;
- член профсоюзного комитета Учреждения;

- представитель родительской общественности Учреждения.

В необходимых случаях в состав Комиссии могут быть включены другие приглашенные специалисты.

1.6. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом Учреждения.

1.7. Члены Комиссии работают на добровольной основе.

1.8. Администрация Учреждения при установлении стимулирующих надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов Комиссии.

## **II. ФУНКЦИИ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

2.1. К основным функциям Комиссии в Учреждения относят:

- проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.

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

2.3. Замечания и (или) нарушения, установленные Комиссией в организации питания детей, заносятся в «Журнал бракеража готовой пищевой продукции».

## **III. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИИ**

3.1. Комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с меню требованием.

3.2. Бракеражную пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно перемешав тщательно пищу в котле, выкладывая порцию в полном объеме.

3.3. 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.

3.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой пищевой продукции» и заверяет оценку личными подписями членов комиссии.

Комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению причин замечаний.

3.5. При проведении бракеража Комиссия руководствуется требованиями к технологии и качеству приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии с «Технологическими картами»

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

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

3.8. Оценка «допуск разрешается» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

3.9. Проверку порционных 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, 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.

#### **IV. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

4.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии в Учреждении является локальным нормативным актом, принимается на Общем собрании трудового коллектива ДООУ и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего Учреждения.

4.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

4.3. Данное Положение действует до принятия нового Положения.

4.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.