

УТВЕЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ «Сказка»
О.С.Кожевникова
Приказ № 41-728-2025
от 28 января 2025 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии

МБДОУ «Сказка»

г. Билибино
2025год

**Положение
о бракеражной комиссии
муниципального бюджетного дошкольного образовательного
учреждения**

1. Общие положения.

2.

- 1.1. Настоящее положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения МБДОУ «Сказка»;
- 1.2. Нормативно – правовой основой для организации деятельности Комиссии являются: -Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ» Об образовании в Российской Федерации», Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами Сан ПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- Федерального закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ « О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
-Устав МБДОУ.
- 1.3. Положение о бракеражной комиссии по питанию (далее-комиссия) разработано в целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.
- 1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, Программой внутреннего мониторинга качества образования, положением о контрольной деятельности.
- 1.5. Бракеражная комиссия назначается приказом Заведующего МБДОУ «Сказка».
- 1.6. В состав бракеражной комиссии МБДОУ «Сказка» входят:
- заведующий;
 - заместитель заведующего по хозяйственной работе;
 - инженер-технолог;
 - шеф-повар;
 - медицинский работник (по согласованию)
- 1.7. Члены комиссии выполняют свои обязанности на общественных началах, как правило, без освобождения от основной работы.
- 1.8. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с планом работы, который принимается на заседании комиссии и утверждается заведующим. Заседания комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в квартал.
- 1.9. Положение вступает в силу с момента издания приказа об утверждении положения и действует до внесения изменения.
- 1.10. Положение считается пролонгированным на следующий период, если нет дополнений и изменений.

2. Основные цели и задачи комиссии.

Комиссия создана с целью осуществления постоянного контроля качества и соблюдением технологии приготовления. 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.
- 2.2. Информирование сотрудников о состоянии условий и организации питания в учреждении.
- 2.3. Контроль за соблюдением условий по обеспечению безопасного и качественного питания воспитанников.
- 2.4. Контроль за качеством готовой кулинарной продукции для организации питания воспитанников.
- 2.5.2. Контроль по мере готовности, но до отпуска воспитанникам качества, состава, веса, объёма всех приготовленных блюд, кулинарных изделий.
- 2.5.3. Оценка проверяемой продукции с вынесением решений о её соответствии установленным нормам и требованиям или о её неготовности или о её несоответствии установленным требованиям с последующим уничтожением (составляется соответствующий акт).
- 2.6. Выявление ответственных и виновных в допущении брака конкретных работников.
- 2.7. Возложение на Комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам не допускается.

3. Функции бракеражной комиссии

3.1. Выполняет функции, отнесенные к ее компетенции, в соответствии с утвержденной Программой внутреннего мониторинга качества образования учреждения:

- 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;
- 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

4. Содержание и формы работы

- 4.1. Члены комиссии присутствуют на снятие суточной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно члены комиссии должны знакомиться с меню - требованием: в нем должна быть проставлена дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи инженера-технолога, кладовщика, шеф-повара.
- 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.
- 4.2. Результаты суточной пробы заносятся в «Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции». Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медсестры.
- 4.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, 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, 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.

5. Права и ответственность комиссии

Комиссия отвечает за:

- 5.1. Реализация программы контроля за организацией питания.
- 5.2. Принятие решений по рассматриваемым вопросам.
- 5.3. Комиссия постоянно выполняет отнесённые к её компетенции функции.
- 5.4. Бракеражная комиссия имеет право:
 - выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в ДОУ, контролировать выполнение принятых решений;
 - давать рекомендации, направленные на улучшение питания воспитанников.
- 5.6. Бракеражная комиссия несёт ответственность:
 - за выполнение закреплённых за ней полномочий;
 - за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ
- 5.7. За нарушение настоящего Положения работники ДОУ и члены Комиссии несут персональную ответственность.

6. Контроль

- 7.1. Контроль за деятельностью Комиссии осуществляется заведующим МБДОУ «Сказка».

7. Делопроизводство

- 8.1. Результаты проверки выхода блюд, их качество отражаются в бракеражном журнале. 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 акты, в соответствии с Программой внутреннего мониторинга качества образования.
- 8.3. Администрация Учреждения при установлении надбавок к должностным окладам работникам, либо при премировании вправе учитывать данные 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 секретаря Комиссии.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 669156940959655819463310575184336563501118402793

Владелец Кожевникова Ольга Сергеевна

Действителен с 16.01.2025 по 16.01.2026