

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
г. Хабаровска «Детский сад комбинированного вида № 204»**

**ПОЛОЖЕНИЕ  
о бракеражной комиссии  
муниципального автономного дошкольного образовательного  
учреждения г. Хабаровска  
«Детский сад комбинированного вида № 204»**

**ПРИНЯТО**  
с учетом мнения родителей

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий  
МАДОУ № 204

Матвиенко Е.В.

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о бракеражной комиссии**  
**муниципального автономного дошкольного образовательного**  
**учреждения г. Хабаровска «Детский сад комбинированного вида № 204»**

**1. Общее положение**

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом МАДОУ г. Хабаровска «Детский сад комбинированного вида № 204» (далее - ДОУ), в целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

1.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией, профсоюзным комитетом ДОУ.

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

2.1. Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего ДОУ.

Бракеражная комиссия состоит из 3–5 членов. В состав комиссии входят:

- заведующий ДОУ (председатель комиссии);
- педагогический персонал;
- обслуживающий персонал.

**3. Полномочия комиссии**

3.1. Бракеражная комиссия ДОУ:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;

- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит 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.

#### **4. Основные задачи**

4.1. Правильное сбалансированное питание детей в дошкольном учреждении, отвечающее физиологическим потребностям растущего организма, повышающее устойчивость к различным неблагоприятным воздействиям.

4.2. Бракеражная комиссия должна способствовать улучшению организации питания детей раннего и дошкольного возраста.

#### **5. Функции**

5.1. Определяет направления экономической деятельности по питанию.

5.2. Осуществляет 1 раз в месяц закладку основных продуктов. Остаток продуктов питания на пищеблоке проводят путем контрольного взвешивания и сопоставления полученных данных с меню-раскладкой. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

5.3. Проводит оперативную проверку кладовой продуктов, состояние складского помещения, наличие работы весов.

#### **6. Содержание и формы работы**

6.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи старшей медсестры, кладовщика, повара.

6.2. 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 те блюда,

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

6.3. 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 у кладовщика.

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

6.5. 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.

6.6. 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.

6.7. 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).

6.8. 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 Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

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

6.10. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при заведующем. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

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

6.12. 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.

6.13. 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.

## **7. Оценка организации питания в детском саду**

7.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по четырехбалльной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

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

7.3. Администрация ДОО при установлении надбавок к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки.

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

---