

СОГЛАСОВАНО:
Председатель ППО
муниципального бюджетного
дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад № 10»

 / А.В. Гаврилова

УТВЕРЖДЕНО:
Заведующий
муниципального бюджетного
дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад № 10»

 / Е.Ю. Смирнова

Приказ № 15-од от 16.01.2026

МП

ПРИНЯТО:
на заседании педагогического совета
муниципального бюджетного
дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад № 10»
Протокол № 3 от 16.01.2026

**Положение
о бракеражной комиссии муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения «Детский сада № 10»**

1. Общие положения

1.1. Данное Положение о бракеражной комиссии в МБДОУ «Детский сад № 10» (далее ДОУ) разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации с изменениями от 17 февраля 2021 г., 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 г. № 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 г., а также Уставом дошкольного образовательного учреждения и другими нормативно правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.2. Настоящее Положение о бракеражной комиссии в МБДОУ «Детский сад № 10» определяет цель, задачи и функции бракеражной комиссии дошкольного образовательного учреждения, регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

1.3. Бракеражная комиссия (далее – комиссия) – комиссия общественного контроля учреждения, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-- гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в детском саду.

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

1.5. В задачи бракеражной комиссии входит:

- контроль за качеством приготовления блюд;
- контроль за качеством доставляемых продуктов питания;

–контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в детском саду.

1.6.Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего ДООУ на начало учебного года. Срок полномочий комиссии – 1 год.

1.7. Комиссия состоит не менее чем из 3-х человек. В состав комиссии могут входить:

- представитель администрации: заведующий ДООУ или его заместитель (председатель комиссии);
- старшая медицинская сестра (диетсестра);
- педагогические работники;
- повара;
- члены профсоюзного комитета ДООУ;
- представитель родительской общественности ДООУ.

При необходимости в состав Комиссии могут быть включены другие работники учреждения, приглашенные специалисты.

1.8. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом ДООУ.

1.9. Члены Комиссии работают на добровольной основе.

1.10. Администрация МБДООУ «Детский сад №10» при установлении стимулирующих надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу бракеражной комиссии.

2. Функции бракеражной комиссии

2.1. К основным функциям Комиссии ДООУ относят:

- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверка складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения согласно признакам доброкачественности продуктов;
- проверка соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- проверка правильности хранения блюд, наличия компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества;
- контроль организации работы на пищеблоке;
- ежедневное отслеживание за правильностью составления меню-раскладок;
- наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- направление при необходимости продукции на исследование в санитарнотехнологическую пищевую лабораторию;
- 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 ДООУ, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

2.3. Комиссия периодически, но не реже одного раза в месяц, осуществляет контроль над закладкой основных продуктов и выхода готовых блюд. Результаты

проверки отмечают в журнале контроля над закладкой основных продуктов и заверяют оценку личными подписями членов комиссии.

2.4. Комиссия составляет акты на списание продуктов, невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия детей.

2.5. При выявлении нарушений комиссия составляет акт за подписью всех членов.

2.6. Комиссия осуществляет контроль над процессом приема пищи детьми:

- создание благоприятной атмосферы приема пищи (знакомство с блюдом, сервировка стола);

- оценка качества приготовления блюда детьми (количество оставшейся не съеденной пищи, причина).

2.7. Комиссия вносит предложения по улучшению питания детей в дошкольном образовательном учреждении.

2.8. Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, педсоветах, заседаниях родительского комитета.

3. Оценка организации питания в МБДОУ «детский сад № 10»

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

3.2. В меню 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, заведующим склада (продукты), повара.

3.3. Бракеражную пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно тщательно перемешав пищу в котле.

3.4. 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.

3.5. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью.

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

3.7. 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.

3.8. 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.

3.9. 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).

3.10. Оценка «неудовлетворительно» (брак) 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, Комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

- 3.11. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов Комиссии.
- 3.12. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная 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.
- 3.13. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.
- 3.14. 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 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 и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.
- 3.15. 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 $\pm 3\%$ 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.
- 3.16. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. Выдача готовой пищи производится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом.
- 3.17. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.
- 3.18. Основными формами работы бракеражной комиссии являются
- совещания, которые проводятся 1 раз в квартал;
 - контроль, осуществляемый руководителем ДОУ, членами Комиссии, согласно плану производственного контроля ДОУ.
- 3.19. По результатам своей контрольной деятельности Комиссия готовит сообщение о состоянии дел заведующему ДОУ на административное совещание, заседания педагогического совета, родительского комитета. Результаты работы бракеражной комиссии оформляются в форме протоколов или доклада о состоянии дел по организации питания в детском саду. Итоговый материал должен содержать констатацию фактов, выводы и, при необходимости, предложения.
- 3.20. Контроль проводится в виде плановых проверок в соответствии с утвержденным планом производственного контроля ДОУ, который обеспечивает периодичность и исключает нерациональное дублирование в организации проверок и в виде оперативных проверок с целью установления фактов и проверки сведений о нарушениях.

Примерный перечень вопросов, подлежащих контролю и рассмотрению:

- оценка органолептических свойств приготовленной пищи;
- контроль за полнотой вложения продуктов в котел;

- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке;
- контроль за организацией сбалансированного безопасного питания;
- контроль за хранением и реализацией пищевых продуктов;
- контроль за качеством поступающих пищевых продуктов и наличием сопроводительных документов;
- ведение журналов бракеража готовой кулинарной продукции и бракеража поступающего продовольственного сырья;
- контроль за качеством готовых блюд и соблюдением объема порций;
- контроль за выполнением норм питания и витаминизацией пищи;
- контроль за соблюдением питьевого режима;
- контроль за закладкой основных продуктов питания;
- контроль за отбором суточной пробы.

Итоги проверок заслушиваются на совещании при заведующем, где обсуждаются замечания и предложения по организации и качества питания в ДООУ.

3.21. Администрация ДООУ обязана содействовать в деятельности Комиссии и принимать меры по устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

4. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в детском саду;
- контролировать выполнение принятых решений;
- направлять при необходимости продукцию на исследование в санитарнотехнологическую пищевую лабораторию;
- составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание невостребованных порций, недоброкачественных продуктов;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в ДООУ;
- ходатайствовать перед администрацией ДООУ о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в дошкольном образовательном учреждении.

4.2. Бракеражная комиссия обязана:

- контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверять складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- контролировать организацию работы на пищеблоке;
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;
- осуществлять контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- проводить органолептическую оценку готовой пищи;
- проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;
- проводить просветительскую работу с педагогами и родителями воспитанников.

4.3. Комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ней полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ;
- за достоверность излагаемых фактов в бракеражном журнале готовой продукции, в журнале контроля над закладкой основных продуктов, в актах на списание невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия детей.

5. Делопроизводство

5.1. Дошкольное образовательное учреждение ведет акты на списание невостребованных порций и бракеражные журналы:

- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья.

5.2. Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью учреждения.

5.3. Журнал бракеража готовой продукции хранится у медицинской сестры.

5.4. Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья хранится на складе и заполняется по мере поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов.

5.5. В акте на списание невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия детей, отмечается:

- дата;
- наименование блюда;
- количество порций и выход в граммах;
- причина невостребованных блюд;
- количество отсутствующих детей;
- какой группе были выданы невостребованные блюда на дополнительное питание.

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии в ДООУ является локальным нормативным актом, принимается на Педагогическом совете ДООУ и утверждается (вводится в действие) приказом заведующего ДООУ.

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

6.3. Положение о бракеражной комиссии в ДООУ принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.6.1. настоящего Положения.

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