

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 38 «Дельфин» - Центр развития  
города Евпатории Республики Крым»**

297412, Республика Крым, г. Евпатория, ул. Демьшева, д. 110 Б,  
тел (06569)4-41-38, 8(978)7653716, e-mail: [sadik\\_delfin-evp@crimeaedu.ru](mailto:sadik_delfin-evp@crimeaedu.ru)  
ОКПО 812889, ОГРН 1149102179313, ИНН 9110087434, КПП 911001001, ОКОГУ 4210007

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий МБДОУ  
«ДС № 38 «Дельфин» - ЦР»  
\_\_\_\_\_ Л.В.Потапова

**Положение  
о бракеражной комиссии**

**Евпатория 2023г.**

## **Общие положения**

- 1.1. В соответствии с Уставом МБДОУ в целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ создается и действует бракеражная комиссия.
  - 1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими нормами санитарного законодательства, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами, методическими рекомендациями по организации претензионной работы, требованиями Государственного контракта по организации питания, настоящим Положением.
  - 1.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией МБДОУ и Общественным (Управляющим) советом.
- 2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав**
- 2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием ДОУ. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего ДОУ.
  - 2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3 или более членов. В состав комиссии входят:
    - заведующий ДОУ (председатель комиссии);
    - представители образовательной организации (сотрудники ДОУ);
    - представитель медицинской организации (штатный медицинский работник);
    - представитель пищеблока.
- 3. Задачи комиссии**
- Бракеражная комиссия выполняет следующие задачи:
- контролирует закладку продуктов в котел;
  - следит за соблюдением технологии приготовления пищи;
  - осуществляет контроль сроков реализации готовых блюд;
  - периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
  - дает 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. Оценка организации питания в ДОУ**
- 4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
  - 4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.
  - 4.3. Администрация ДОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

## **5. Содержание и формы работы бракеражной комиссии**

- 5.1. Организует свою деятельность согласно плану работы.
- 5.2. Ежедневно приходит на снятие пробы за 15-30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно знакомится с меню: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований. Меню должно быть утверждено заведующим ДООУ.
- 5.3. При расхождении количества порций в заявке на организацию питания воспитанников с фактически присутствующим количеством детей составляется акт на корректировку объема блюд.
- 5.4. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженные запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.
- 5.5. Результаты бракеражной пробы заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
- 5.6. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность).
- 5.7. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции требованиям нормативных и технических документов.
- 5.8. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции требованиям нормативных и технических документов.
- 5.9. 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).
- 5.10. 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 разрешено».
- 5.11. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

## **6. Заключительные положения**

- 6.1. Администрация учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.
- 6.2. При изменении состава бракеражной комиссии и ее председателя соответствующие документы передаются новому составу комиссии по акту приема-передачи документов.