

УТВЕРЖДАЮ

заведующий МБДОУ «Ибрагимовский детский сад «Алёнка» Кувандыкского городского округа Оренбургской области»

 П.В.Елизарова

Приказ № 5-09 от « 12 » января 2021г.

**ПОЛОЖЕНИЕ  
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ  
МБДОУ «Ибрагимовский детский сад «Алёнка»  
Кувандыкского городского округа Оренбургской области»**

**1. Общие положения**

- 1.1. Настоящее Положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Ибрагимовский детский сад «Алёнка» Кувандыкского городского округа Оренбургской области» (далее – МБДОУ) и регламентирует деятельность бракеражной комиссии.
- 1.2. Положение разработано в соответствии с:
- Федеральным Законом от 29.12.2012г № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
  - СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
  - Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000года «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменением на 13.07.2020 г.
  - Уставом МБДОУ «Ибрагимовский детский сад «Алёнка»».
- 1.3. Настоящее Положение о бракеражной комиссии определяет цель, задачи и функции бракеражной комиссии, регламентирует ее деятельность, устанавливает права и обязанности, а также ответственность ее членов.
- 1.4. 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.

- 1.5. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется технологическими картами, ГОСТами, СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
- 1.6. В задачи бракеражной комиссии входит:
  - контроль и качество приготовления блюд;
  - контроль за качеством доставляемых продуктов питания;
  - контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в детском саду.
- 1.7. Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего МБДОУ «Ибрагимовский детский сад «Алёнка»» на начало учебного года. Срок полномочий комиссии – 1 год.
- 1.8. Бракеражная комиссия состоит из не менее 3 человек:
  - представитель администрации: заведующий или зав. хозяйством;
  - сотрудники пищеблока;
  - представитель родительской общественности.
- 1.9. Бракеражная комиссия работает на добровольной основе.

## **2. Функции бракеражной комиссии**

- 2.1. К основным функциям бракеражной комиссии в детском саду относиться:
  - контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
  - проверка на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения, соблюдение 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 на раздаче правильности хранения блюд, наличия компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества;
  - контроль организацию 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 санитарно-технологическую лабораторию;
  - проведение органолептической оценки готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.; в

- соответствии с методикой проведения (инструкцией для членов бракеражной комиссии по пробе готовых блюд), с занесением результатов органолептической оценки в «Журнал бракеража готовой продукции» и заверяет оценку личными подписями членов комиссии;
- 2.2. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке детского сада, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж проводиться 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 (спокойное музыкальное сопровождение, знакомство с блюдом, сервировка стола);
    - оценка качества приготовления блюда детьми (количество оставшихся несъеденной пищи, причина).
  - 2.7. Комиссия вносит предложения по улучшению питания детей в образовательном учреждении.
  - 2.8. Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, педагогических советах, родительских собраниях.

### **3. Оценка организации питания в МБДОУ**

- 3.1. Бракеражная 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 прописаны дата, количество детей, полное наименование, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, стоят подписи зав. хозяйством, повара.
- 3.3. Бракеражную пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно перемешав тщательно пищу.
- 3.4. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и пр.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчётливее, сладки блюда дегустируют в последнюю очередь.
- 3.5. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован и пронумерован, скреплен печатью: храниться у заведующего хозяйством.

- 3.6. Органолептическая оценкадается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).
- 3.7. Оценка «отлично»дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствует по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиям.
- 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 авнешний 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 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 оценки под записью « К раздаче не допускается». Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.
- 3.11. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.
- 3.12. Бракеражная 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.
- 3.13. 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).
- 3.14. 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.

#### **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;
  - Давать рекомендации, направленные на улучшение питания в МБДОУ «Ибрагимовский детский сад «Алёнка»»;
  - Ходатайствовать перед администрацией учреждения о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания.
  - Составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание недоброкачественных продуктов;
  - Определение доброкачественности продуктов бракеражная комиссия проводит по специальной методике.
- 4.2. Обязанности бракеражной комиссии:
  - Контролирует соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузки продуктов питания;
  - Проверяет складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а так же условия хранения продуктов;
  - Контролирует организацию работы на пищеблоке;
  - Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
  - Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
  - Следит за правильностью составления меню;
  - Присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
  - Осуществляет контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
  - Проводят органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
  - Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;
  - Проводят просветительскую работу с педагогами родителями воспитанников.
- 4.3. Бракеражная комиссия несет ответственность:
  - За выполнение закрепленных за ней полномочий;
  - За принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением и в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.
- 4.4. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний, члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

## **5. Заключительные положения**

- 5.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.
- 5.2. Администрация МБДОУ «Ибрагимовский детский сад «Алёнка»» обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.
- 5.3. За виновное причинение образовательному учреждению или участникам образовательного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей завхоз (кладовщик) несет материальную ответственность (за продукты и все имущество кладовой) в порядке и пределах, установленных трудовым или гражданским законодательством Российской Федерации.



ИСКРЕПЛЕНО ПЕЧАТЬЮ

Библиотека листов  
заведующий МБДОУ «Ибрагимовский детский  
сад «Алёнка»



/П.В.Елизарова