

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 278**

**МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД ЕКАТЕРИНБУРГ**

620142 г. Екатеринбург, ул. Отто Шмидта, д.71 А

Тел. +7(343)298-07-59

E-mail: [mbdou278@mail.ru](mailto:mbdou278@mail.ru)

Сайт: <http://doy278/jimdo/com>

СОГЛАСОВАНО:

Председатель первичной  
Профсоюзной организации

 / В.В. Белкина

01.02.2023г.

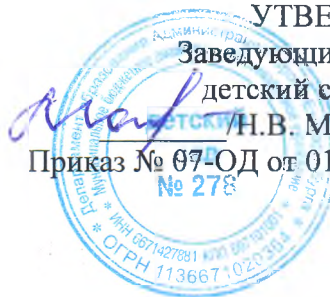
УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий МБДОУ

детский сад № 278

 / Н.В. Максимова/

Приказ № 07-ОД от 01.02.2023.



**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о бракеражной комиссии**

**МБДОУ детский сад № 278**

## **1. Общие положения.**

- 1.1. Настоящее Положение регламентирует деятельность бракеражной комиссии в МБДОУ детский сад № 278.
- 1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ « Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 02 июля 2021 года, «Санитарно- эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения». Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от сентября 2020 года № 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 02 января 2000 года «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, а также уставом дошкольного образовательного учреждения.
- 1.3. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим организацию контроля за качеством питания воспитанников Учреждения.
- 1.4. Решения бракеражной комиссии, утвержденные распорядительным актом Учреждения, являются обязательными для исполнения всеми работниками Учреждения, имеющими отношение к организации питания воспитанников.

## **2. Цель и задачи.**

- 2.1. Целью бракеражной комиссии является обеспечение гарантий прав воспитанников на качественное питание в условиях Учреждения.
- 2.2. Для достижения поставленной цели бракеражная комиссия решает следующие задачи:
  - 2.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
  - 2.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.
  - 2.3. Предотвращение пищевых отравлений.
  - 2.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
  - 2.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
  - 2.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
  - 2.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

## **3. Функции бракеражной комиссии**

- 3.1. Проведение органолептической оценки степени готовности блюда.
- 3.2. Контроль выхода блюд в соответствии с массой порций, указанных в меню-раскладке, количества приготовленной пищи.
- 3.3. Ведение журнала бракеража готовой кулинарной продукции.

## **4. Состав бракеражной комиссии**

- 4.1. Бракеражную комиссию возглавляет заведующий МБДОУ д/с №278.
- 4.2. Численный состав бракеражной комиссии – не менее 3-х человек. В состав комиссии входят:
  - кладовщик;
  - дежурный администратор\* и другие.

4.3. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом заведующего сроком на один учебный год.

## 5. Организация деятельности бракеражной комиссии

5.1. 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 кладовщика, повара.

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.

5.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в *Журнал бракеража готовой кулинарной продукции*. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится на пищеблоке.

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

Если блюдо допускается к раздаче, бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К выдаче разрешено».

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

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

5.6. 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.

5.7. 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).