

Рассмотрено и рекомендовано к  
утверждению  
на общем собрании работников  
(протокол от 25.04.2014 № 2)

Утверждаю:  
Заведующий МБДОУ детский сад  
«Берёзка»  
Одинцева О.В.



## ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии МБДОУ детский сад общеразвивающего вида  
«Берёзка» с приоритетным осуществлением деятельности по художественно-  
эстетическому развитию

### 1. Общие положения

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с уставом МБДОУ в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ создается и действует бракеражная комиссия муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад общеразвивающего вида «Берёзка» с приоритетным осуществлением деятельности по художественно-эстетическому развитию детей (далее- МБДОУ);

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом ДОУ.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

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

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием МБДОУ. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего МБДОУ.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3-4 членов.

2.3. В состав комиссии входят:

- заведующий ДОУ (председатель комиссии);
- кладовщик;
- старшая медицинская сестра;
- член профсоюзного комитета ДОУ;
- представители от родительской общественности.

### **3. Полномочия комиссии**

Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль за соблюдением 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;
  - следит за правильностью составления меню- раскладки;
  - контролирует организацию работы на пищеблоке;
  - осуществляет контроль за сроками 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;
  - 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. Содержание и формы работы.**

4.1. Бракеражная комиссия в полном составе 1 раз в неделю приходит на проведение бракеража за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню -требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, полное наименование блюда, выход порций, расход выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, и подписано старшей медсестрой, кладовщиком, поваром. 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.

4.2. Результаты бракеража заносят в бракеражный журнал готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью. Хранится у старшей медсестры.

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

4.4. Блюда и кулинарные изделия, имеющие 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 не допускаются к раздаче. Бракеражная комиссия ставит свои подписи под записью «К раздаче не допущено».

4.5. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии (приложение 1).

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

4.7. 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). Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, чайник с кипятиком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

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

СОГЛАСОВАНО:

Председатель профсоюзного комитета  
МБДОУ детский сад «Берёзка»

  
\_\_\_\_\_ С.И. Зырянова

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7

Примечание:

<\*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.