Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад комбинированного вида №8 «Солнышко»

ПРИНЯТО
На общем собрании трудового коллектива
от «31» августа 2026 г

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ №8
_____ Н.Н.Кнауб
Приказ № 122-ОД
от «01» сентября 2026 г

# ПОЛОЖЕНИЕ
## о бракеражной комиссии
Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида №8 «Солнышко»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат: 000000006b21c140d3ae7685007e9913f836e8cb
Владелец: **Кнауб Надежда Николаевна**
Действителен с 09.09.2025 до 03.12.2026

г. Бердск, 2026г.

## 1. Общие положения

Настоящее Положение о бракеражной комиссии разработано для муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида №8 «Солнышко» (далее – ДОУ) разработано в соответствии с:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32) с изменениями, внесенными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.08.2024 № 9**;**
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ГОСТ Р 54607.1-2011 «Национальный стандарт РФ. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям»;
- ГОСТ Р 54607.2-2012 «Национальный стандарт РФ. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний»;
- ГОСТ 31986-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

**1.2.** Настоящее Положение определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности комиссии.

**1.3.** Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

## 2. Порядок формирования комиссии

2.1. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с Положением формируется из числа работников организации. Персональный состав комиссии утверждает заведующий ДОУ приказом. В состав комиссии входят четыре члена:

- председатель – представитель администрации;
- члены комиссии: работник пищеблока; медицинский работник; специалист по УМР (по направлению охраны здоровья воспитанников).

2.2. При необходимости в состав комиссии приказом заведующего могут включаться работники организации, чьи должности не указаны в пункте 2.1 настоящего Положения, а также специалисты и эксперты, не являющиеся работниками организации.

2.3. Председатель комиссии является ее полноправным членом. В случае равенства голосов при голосовании в комиссии голос председателя является решающим.

## 3. Основные цели и задачи комиссии

3.1. Комиссия создается с целью осуществления постоянного контроля качества пищевой продукции, приготовленной на пищеблоке ДОУ.

3.2. Задачи создания и деятельности комиссии:

- контроль массы всех пищевых продуктов (штучных изделий, полуфабрикатов, порционных блюд, продукции к блюдам);
- органолептическая оценка всей готовой пищевой продукции (состав, вкус, температура, запах, внешний вид, готовность);
- контроль соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 при приготовлении и выдаче готовой продукции, в том числе с учетом изменений, вступивших в силу с 01.03.2025.

3.3. Возложение на комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам, не допускается.

3.4. Решения, принятые комиссией в рамках, имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные для исполнения всеми работниками ДОУ либо, если в таких решениях прямо указаны работники ДОУ, непосредственно которым они адресованы для исполнения.

**4. Права, обязанности членов комиссии**

4.1. Члены комиссии вправе:
- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания;
- ходатайствовать о поощрении или наказании работников пищеблока;
- находиться в помещениях пищеблока для проведения бракеража готовой пищевой продукции.

4.2. Члены комиссии обязаны:
- ежедневно являться на бракераж готовой пищевой продукции за 30 минут до начала раздачи;
- добросовестно выполнять возложенные функции: отбирать пробы готовой пищевой продукции; проводить контрольное взвешивание и органолептическую оценку;
- выносить одно из трех обоснованных решений:
  - допустить к раздаче;
  - направить на доработку;
  - отправить в брак.

- ознакомиться с меню, таблицами выхода и состава продукции, изучить технологические и калькуляционные карты приготовления пищи, качество которой оценивается;
- своевременно сообщить руководству ДОУ о проблемах здоровья, которые препятствуют осуществлению возложенных на них функций;
- осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде: халате, шапочке, обуви;
- перед тем как приступить к своим обязанностям, вымыть руки и надеть стерильную одежду;
- присутствовать на заседании при заведующем ДОУ по вопросам расследования причин брака готовой пищевой продукции;
- фиксировать результаты бракеража в учетных документах: в журнале бракеража готовой кулинарной продукции и акте (при выявлении брака).

**5. Деятельность комиссии**

5.1. Деятельность комиссии регламентируется настоящим Положением, действующими санитарными правилами, ГОСТами.

5.2. Для оценки контроля массы и органолептической оценки члены комиссии используют порядки, указанные в приложениях № 1 и 2 к настоящему Положению.
5.3. Работники ДОУ обязаны содействовать деятельности комиссии: представлять затребованные документы, давать пояснения, предъявлять пищевые продукты, технологические емкости, посуду.
5.4. Бракераж готовой пищевой продукции проводится до начала ее выдачи воспитанникам. Информация о качестве готовых блюд и допуске к реализации каждой приготовленной партии вносится в бракеражный журнал с проставлением личных подписей членов комиссии

## 6. Заключительные положения

6.1. Члены комиссии работают на добровольной основе.
6.2. Члены комиссии несут персональную ответственность за выполнение возложенных на них функций и за вынесенные в ходе деятельности решения.
6.3. Заведующий ДОУ организации вправе учитывать работу членов комиссии при стимулировании в соответствии с Положением об оплате труда ДОУ.

Приложение 1.
К Положению о бракеражной комиссии МАДОУ №8

**ПОРЯДОК**
**оценки контроля массы готовых пищевых продуктов**

Для контроля средней массы блюда нужно взять электронные или циферблатные весы с ценой деления 2 г и взвесить на них количество продукции, указанной в таблице 1. Затем фактические показатели средней массы продукции надо сравнить с нормами выхода, которые указаны в меню. Если масса имеет отрицательные отклонения, то продукция не допускается к реализации. При вынесении решения учитывается допустимый предел отклонения, указанный в таблице 2.

**Таблица 1. Количество продукции, отбираемое для контрольного взвешивания**

| **Что взвешивают** | **В каком количестве** |
|---|---|
| Штучные полуфабрикаты, кулинарные, кондитерские и булочные изделия | 10 шт. |
| Блюда:<br>• из мяса, мяса птицы, рыбы с гарнирами и соусами;<br>• из картофеля, овощей, бобовых;<br>• из круп и макаронных изделий со сметаной или соусом;<br>• из яиц, творога со сметаной или соусами;<br>А также:<br>• холодные и горячие закуски;<br>• супы без мяса, мяса птицы, рыбы;<br>• десерты, сладкие блюда с сахаром, соусом или иными продуктами | 3 порции |
| Сливочное масло, сметана, соусы | 10–20 порций |
| Голубцы | 2 порции |
| Супы с мясом, мясом птицы, рыбой, морепродуктами | 10 порций |
| Котлеты, биточки, бифштексы, шницели, тефтели, рулеты из мяса, мяса птицы, рыбы, дичи, круп, овощей, блины, сладкие блюда, пирожки и другие кулинарные изделия, в том числе порционируемые | 10 шт. или порций |
| Горячие и холодные напитки собственного производства | 3 порции |
| Нарезанные рулеты с начинками, пряники, коврижки, булочные изделия, в том числе мучные кулинарные, конфеты | 10 шт. |

Предел допускаемых отрицательных отклонений массы пищевой продукции 10%

Приложение 1.
К Положению о бракеражной комиссии МАДОУ №8

**ПОРЯДОК**
**органолептической оценки готовых блюд**

Комиссия дает органолептическую оценку готовой продукции за 30 минут до начала раздачи. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню - требованием (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, кладовщика, повара. Бракеражную пробу берут из общего котла для каждого члена комиссии в объеме трех ложек – жидкой продукции. Содержимое котла, в которых готовили пищу, перемешивают и отбирают образец продукции на тарелку. У каждого члена комиссии в тестируемой пробе должны содержаться все основные компоненты блюда.

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.

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

1) 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;
2) 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) 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);
4) 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 допускаю».

Комиссия дает **общую органолептическую оценку** качества готовой продукции. Её рассчитывают как среднее арифметическое значение оценок всех членов комиссии.

Общая органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий, а также результат решений комиссии: **«разрешено к раздаче»; «направить на доработку», «отправить в брак»;** замечания и нарушения заносятся в Журнал (бракеража) готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью, хранится у старшей медсестры.

Оценка качества блюд и кулинарных изделий **«удовлетворительно», «неудовлетворительно»,** данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при заведующем. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.