

**Согласованно:**

Совет учреждения:

 Н.А. Бодрова

 А.М. Ошкина

 В.В. Соколова

Протокол №1 от 09.09.2019 г.

**Принято с учетом мнения ППО:**

 О.В. Власова

Протокол №1 от 10.09.2019 г.

**Утверждено:**

Заведующий МАДОУ «Детский сад  
комбинированного вида №13  
«Солнышко»  Соколова С.В./

Приказ № 171.1 от 13.09.2019 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ  
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ  
Муниципального автономного дошкольного  
образовательного учреждения  
«Детский сад комбинированного вида №13 «Солнышко»**

## **1. Общие положения**

- 1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с уставом Муниципального автономного дошкольного учреждения «Детский сад комбинированного вида №13 «Солнышко» (далее ДООУ) в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДООУ создается и действует бракеражная комиссия.
- 1.2. Настоящее положение составлено в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13.
- 1.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией ДООУ.

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

- 2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием ДООУ. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего ДООУ.
- 2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3 членов. В состав комиссии входят:
  - заведующий ДООУ (председатель комиссии);
  - медицинская сестра;
  - представитель ДООУ.

## **3. Полномочия комиссии**

Бракеражная комиссия:

- 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.
- результаты контроля регистрирует в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

## **4. Работа бракеражной комиссии**

- 4.1. 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 старшей медсестры, 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.

- 4.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медсестры.

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

- 4.4. Неудовлетворительная оценка качества блюд и кулинарных изделий, данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при заведующем.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

- 4.5. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

- 4.6. 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.

- 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, 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.

## **5. Оценка организации питания в ДОУ**

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 на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.
3. Администрация ДОУ при установлении надбавок к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки.
4. Администрация ДОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

Прошнуровано  
Пронумеровано  
Скреплено печатью

Лист  
Заведующий МАДОУ «Детский сад комбинированного вида №13 «Солнышко»  
С.В. Соколова

